Istruzioni d'uso e di montaggio
Forno

Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso e di montaggio prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio la prima volta per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

it - CH

M.-Nr. 10 112 230

Indice

Consigli e avvertenze 7
Tutela dell'ambiente 19
Forno 20
Dispositivi di comando del forno 21
Tasto On/Off ⏻ 22
Sensori 22
Display 24
Simboli 25
Dotazione 27
Modello 27
Targhetta di matricola 27
Dotazione 27
Accessori in dotazione e acquistabili 27
Cassetto per gli accessori 28
Griglie di supporto 28
Placca per dolci, placca universale e griglia, con dispositivo di arresto 28
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71 29
Montare e smontare le guide FlexiClip 29
Dispositivo di comando forno 34
Dispositivi di sicurezza 34
Blocco accensione per il forno 34
Disinserzione di sicurezza 34
Ventilatore di raffreddamento 34
Sportello ventilato 34
Superfici trattate con PerfectClean 35
Superfici trattate con smalto catalitico 35
Prima messa in funzione 36
Immettere le impostazioni base 36
Riscaldare il forno per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione . 38
Impostazioni 40
Le diverse impostazioni 40
Visualizzare il menù "Impostazioni" 42
Modificare le impostazioni e salvarle 42
Lingua 42
Orologio 43
Visualizzazione 43
Formato orologio 43
Impostare 43

Data . . . 43
Luce forno . . . 43
Luminosità display . . . 44
Segnali acustici . . . 44
Melody . . . 44
Tono singolo . . . 44
Acustica tasti . . . 44
Unità di misura . . . 45
Peso . . . 45
Temperatura . . . 45
Ventola raffreddamento prolungato . . . 45
Temperature proposte . . . 46
Sicurezza . . . 46
Blocco accensione . . . 46
Blocco tasti . . . 46
Catalizzatore . . . 47
Concessionario . . . 47
Modalità fiera . . . 47
Impostazioni di serie . . . 47
Timer . . . 48
Usare la funzione timer . . . 48
Impostare il timer . . . 48
Modificare il tempo impostato sul timer . . . 49
Cancellare il tempo impostato sul timer . . . 49
Le diverse modalità di cottura . . . 50
Consigli per risparmiare energia elettrica . . . 52
Uso forno . . . 55
Uso semplice . . . 55
Ventilatore di raffreddamento . . . 55
Uso ampliato . . . 56
Cambiare modalità cottura . . . 56
Modificare la temperatura . . . 57
Riscaldamento rapido . . . 58
Preriscaldare il forno . . . 59
Utilizzare la Crisp function (riduzione dell'umidità) . . . 59
Impostare la durata di cottura . . . 60
Terminare automaticamente la funzione di cottura . . . 61
Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura . . . 61

Indice

Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente . 62
Modificare le durate di cottura impostate 62
Interrompere la funzione di cottura 62
Cottura climatizzata 63
Svolgimento di una funzione di cottura con la modalità Cottura climatizzata . 64
Impostare la temperatura 64
Impostare il numero delle immissioni 64
Momento opportuno per l'immissione di vapore 65
Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione 65
Modificare la modalità di cottura 66
Immissione vapore automatica 67
1, 2 o 3 immissioni di vapore 67
Evaporazione acqua residua 68
Attivare subito l'evaporazione dell'acqua residua 68
Saltare l'evaporazione di acqua residua 69
Programmi automatici 70
Elenco delle categorie delle pietanze 70
Uso programmi automatici 70
Consigli per l'uso 71
Programmi individuali 72
Creare programmi individuali 72
Avviare i programmi individuali 74
Modificare i programmi individuali 74
Modificare le fasi di cottura 74
Cambiare il nome 75
Cancellare programmi individuali 75
Cuocere 76
Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze 77
Tabella per dolci e altre pietanze 78
Arrostire 82
Avvertenze sulla tabella per arrostire 82
Sonda termometrica 84
Funzionamento 84
Possibilità d'uso 85
Importanti informazioni per l'uso 85
Uso sonda termometrica 86
Indicazione tempo restante 87

Passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura nucleo . . . 87
Sfruttamento calore residuo . . . 87
Tabella per arrostire . . . 88
Cottura a bassa temperatura . . . 90
Usare l'applicazione speciale "cottura a bassa temperatura" . . . 92
Cottura a bassa temperatura con impostazione manuale della temperatura . . . 93
Grigliare . . . 94
Avvertenze sulla tabella per grigliare . . . 95
Tabella per grigliare . . . 97
Usi speciali . . . 98
Scongelare . . . 99
Essiccare . . . 100
Riscaldare . . . 101
Riscaldare stoviglie . . . 101
Far lievitare la pasta . . . 102
Pizza . . . 102
Programma per il sabbat . . . 103
Cuocere + dorare . . . 104
Preparare conserve . . . 105
Prodotti surgelati/piatti pronti . . . 106
Manutenzione e pulizia . . . 107
Consigli . . . 108
Residui normali di sporco . . . 108
Pulire la guarnizione . . . 108
Sonda termometrica . . . 109
Residui tenaci di sporco (guide FlexiClip escluse) . . . 109
Residui tenaci di sporco sulle guide FlexiClip . . . 110
Residui di sporco sul pannello posteriore trattato con smalto catalitico . . . 110
Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari . . . 110
Rimuovere lo sporco di oli e grassi . . . 111
Smontare lo sportello . . . 112
Smontare le diverse parti dello sportello . . . 113
Montare lo sportello . . . 116
Smontare le griglie di supporto con le guide FlexiClip . . . 117
Smontare il pannello posteriore . . . 118
Abbassare il corpo termico superiore/grill . . . 118

Indice

Decalcificare il sistema di evaporazione ⇄ 119
Svolgimento della decalcificazione 119
Preparativi per la decalcificazione 120
Attivare il processo di decalcificazione 120
Cosa fare se ...? 124
Servizio assistenza e garanzia 131
Collegamento elettrico 132
Disegni in scala per l'installazione 135
Dimensioni apparecchio e di incasso nel mobile 135
Dimensioni dettagliate parte frontale del forno Hxx6x-60 139
Dimensioni dettagliate parte frontale del forno Hxx5x-55 140
Incasso forno 141
Hxx6x-60B 141
Hxx5x-55B 142
Miele@home 145
Dati per gli istituti di controllo 147
Pietanze test secondo EN 60350 147
Classe di efficienza energetica 148
Indirizzi 151

Questo forno è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non conformi a quello previsto possono essere causa di infortuni e danneggiare altresì l'apparecchio.

Prima di usare il forno per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.
Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare il forno.
Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso.

Conservare il libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso corretto

▶ Il forno è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Il forno è destinato esclusivamente ad uso domestico per cuocere, arrostire, grigliare, scongelare, preparare conserve ed essiccare gli alimenti.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il forno senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a meno che non siano sorvegliati.

▶ I bambini da otto anni in poi possono far funzionare il forno senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti in modo da farla funzionare da soli senza pericolo di infortunarsi. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ I bambini non devono eseguire lavori di manutenzione e pulizia senza essere sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno. Evitare che i bambini giochino con il forno.

▶ Pericolo di soffocamento! Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica. Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi!
La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. Quando il forno è in funzione, anche il vetro dello sportello, il pannello comandi e gli sfiati per l'aria del vano di cottura si riscaldano. Evitare quindi che i bambini tocchino il forno quando è in funzione.

▶ Pericolo di ferirsi!
Lo sportello può portare al massimo 15 kg. I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto.
Sorvegliare i bambini per evitare che salgano, si siedano o si aggrappino allo sportello aperto.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il forno è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai il forno se si notano danni!

▶ La sicurezza elettrica del forno è garantita solo se è allacciato a un conduttore di protezione installato secondo le norme. È oltremodo importante verificare l'efficienza di tale dispositivo di sicurezza. In caso di dubbio, far controllare l'installazione da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (frequenza e tensione), riportati nella targhetta di matricola del forno, devono assolutamente corrispondere a quelli della rete elettrica per evitare danni al forno. Prima di collegare l'apparecchio, controllare quindi i dati. In caso di dubbio, consultare un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non collegare quindi il forno alla rete elettrica con queste prese.

▶ Per il corretto funzionamento, usare il forno solo a installazione ultimata.

▶ Questo forno non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro del forno.

▶ Se eventuali riparazioni del forno non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Per i forni senza cavo elettrico o se è necessario sostituire il cavo elettrico, il cavo elettrico deve essere sostituito con un cavo speciale solo da una persona qualificata autorizzata da Miele (v. capitolo "Collegamento elettrico").

▶ Per i lavori di installazione o nel caso di interventi, il forno dovrà venire staccato dalla rete elettrica, ad es. se l'illuminazione del vano è difettosa (v. capitolo "Cosa fare se ...?").
Per staccarlo dalla rete elettrica:

– disinserire il fusibile dell'impianto elettrico, oppure
– svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
– togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
  Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

▶ Per funzionare il forno ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso). Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

▶ Se il forno è stato incassato dietro a un frontale del mobile (ad es. una porta) non chiuderlo mai mentre il forno è in funzione. Dietro al frontale del mobile si generano calore e umidità e il forno, il mobile d'incasso e il pavimento possono danneggiarsi. Chiudere lo sportello del mobile solo quando il forno si è completamente raffreddato.

Uso corretto

⚠ Pericolo di scottarsi!
Quando è in funzione, il forno diventa molto caldo.
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando i corpi termici, il vano cottura, le pietanze e gli accessori.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

▶ Oggetti facilmente infiammabili possono prendere fuoco se lasciati vicino al forno acceso a causa della temperatura alta.
Non utilizzare mai il forno per riscaldare le stanze.

▶ L'olio o il grasso possono prendere fuoco se si surriscaldano.
Sorvegliare sempre la cottura se si cucina con molto olio o grasso.
Non spegnere mai con acqua le fiamme provocate dall'olio. Spegnere il forno.
Per soffocare le fiamme nel vano cottura, lasciare chiuso lo sportello.

▶ Quando si grigliano degli alimenti e si prolunga troppo la durata di cottura, gli alimenti si prosciugano e possono perfino prendere fuoco.
Attenersi ai tempi di cottura consigliati.

▶ Alcuni alimenti si asciugano facilmente e possono addirittura prendere fuoco a causa delle temperature troppo alte del grill. Non usare assolutamente le modalità grill per cuocere pane e panini precotti o per essiccare erbe aromatiche o fiori. Usare la modalità di cottura Aria calda più [ventola] oppure Calore superiore/inferiore [resistenza].

▶ Se per la cottura degli alimenti si usano bevande alcoliche, tenere presente che l'alcol evapora a temperature alte e può prendere fuoco a contatto con i corpi termici caldi.

▶ Se si usufruisce del calore residuo per mantenere al caldo le pietanze, il forno si può intaccare a causa dell'alto tasso di umidità e dell'acqua di condensa. Anche il pannello comandi, il piano di cottura o il mobile d'incasso possono subire danni.
Evitare quindi di spegnere il forno e selezionare la temperatura più bassa della modalità di cottura selezionata. Il ventilatore di raffreddamento rimane quindi automaticamente acceso.

▶ Se si conservano al caldo gli alimenti nel forno, gli alimenti possono asciugarsi e l'umidità che si genera col tempo può intaccare il forno. Coprire quindi le pietanze.

▶ A causa del calore che ristagna, lo smalto superficiale potrebbe screpolarsi o staccarsi.
Non mettere mai sul fondo del vano cottura stagnola o fogli protettivi per il forno. Evitare di sistemare casseruole, pentole, padelle o teglie direttamente sul fondo del vano.

▶ Spostando avanti e indietro degli oggetti, lo smalto superficiale può rimanere danneggiato.
Se si conservano pentole o padelle nel vano cottura, non trascinarle mai sul fondo del vano.

▶ Se si versa un liquido freddo su una superficie molto calda si genera vapore che può causare intense bruciature. Inoltre le superfici smaltate molto calde possono danneggiarsi a causa dell'improvviso cambio di temperatura.
Non versare mai liquidi freddi direttamente sulle superfici calde smaltate.

▶ Per funzioni con aggiunta di umidità e nel corso dell'evaporazione dell'acqua residua si genera vapore che potrebbe causare ustioni. Durante l'immissione di vapore o dell'evaporazione dell'acqua residua non aprire mai lo sportello.

▶ È importante che la temperatura sia sufficientemente alta e che sia distribuita omogeneamente nelle pietanze. Girare o mescolare quindi il cibo per riscaldarlo omogeneamente.

▶ Recipienti di cottura in materiale sintetico non adatti per il forno possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare il forno o prendere fuoco.
Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico adatti per il forno. Attenersi ai dati della casa produttrice di stoviglie.

▶ Se si riscaldano o sterilizzano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno barattoli e contenitori chiusi.

▶ Pericolo di infortunarsi o inciampare con lo sportello aperto del forno.
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

▶ Lo sportello può portare al massimo 15 kg.
Evitare di appoggiarsi o addirittura di sedersi sullo sportello aperto. Non sistemarvi nemmeno oggetti pesanti. Accertarsi che tra sportello e vano cottura non rimanga incastrato niente. Il forno potrebbe rimanere danneggiato.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno.
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno senza le griglie di supporto montate.

▶ Il pannello posteriore trattato con smalto catalitico si può smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterlo in sede correttamente e non usare mai il forno senza pannello posteriore montato.

Accessori

▶ Usare esclusivamente accessori originali Miele. Se si installano altre componenti, i diritti di garanzia e di responsabilità della casa produttrice non sono più validi.

▶ Le casseruole Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (se in dotazione) non possono essere inserite nel ripiano 1.
Il fondo del vano cottura potrebbe rimanere danneggiato. A causa della ridotta distanza il calore ristagna e lo smalto superficiale potrebbe screpolarsi o staccarsi.
Non inserire le casseruole Miele neppure sull'asticella superiore del ripiano 1, poiché in quel caso non sono fissate dal dispositivo di arresto.
In generale, usare il ripiano 2.

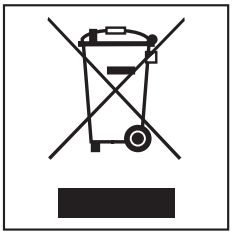
▶ Usare solo la speciale sonda termometrica Miele.
Se la sonda rimanesse danneggiata, si dovrà sostituire con un'altra sonda termometrica originale Miele.

Smaltimento imballaggio

L'imballaggio protegge l'apparecchio da danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.
Se dunque le diverse parti dell'imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti.
Il fornitore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

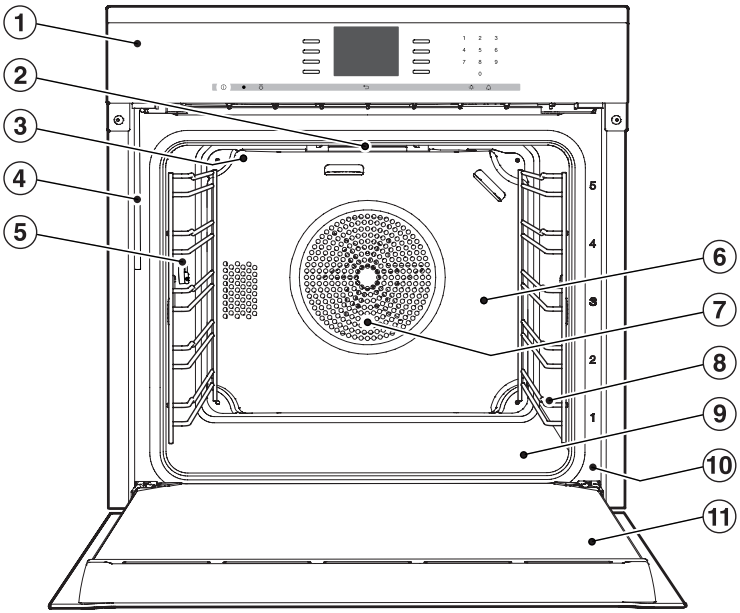
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio. Se smaltite coi rifiuti di casa o non correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Fino a quando il vecchio apparecchio non viene prelevato, accertarsi che non costituisca una fonte di pericolo per i bambini.

Forno



① dispositivi di comando del forno

② corpo termico superiore/grill

③ aperture apporto vapore

④ tubo di aspirazione per sistema di evaporazione

⑤ presa di collegamento per sonda termometrica

⑥ pannello posteriore catalitico

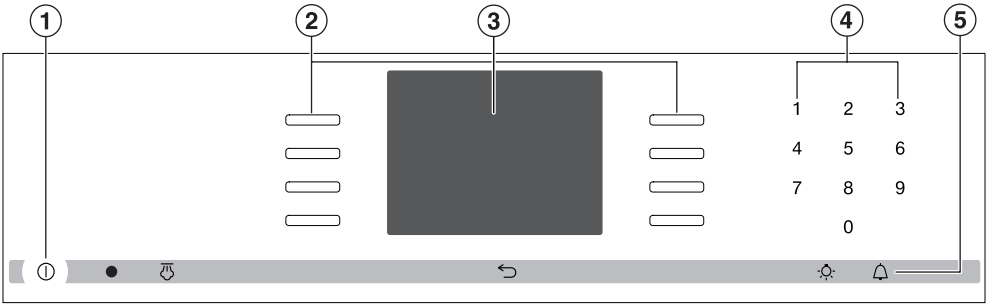
⑦ apertura di aspirazione del ventilatore con corpo termico anulare posteriore

⑧ griglie supporto con 5 ripiani

⑨ pannello inferiore con corpo termico calore inferiore sottostante

⑩ telaio frontale con targhetta di matricola

⑪ sportello



① tasto On/Off ⏻

② sensori ⬭ per i comandi

③ display

④ sensori 0–9 (tastierino numerico)

⑤ sensori ⏲, ⮌, ☼, 🔔

Dispositivi di comando del forno

Tasto On/Off ⏻

Il tasto On/Off ⏻ è situato in un incavo e reagisce a contatto.

Con questo tasto si accende e si spegne il forno.

Sensori

I sensori reagiscono al contatto. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare l'acustica tasti (v. capitolo "Impostazioni – Acustica tasti").

Sensore	Funzione	Avvertenze
⬭	Per selezionare le voci del menù e sfogliare l'elenco di selezione	Per selezionare una voce del menù basta sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla voce del menù.
0–9	Tastierino numerico per impostare i valori	Con il tastierino numerico è possibile ad es. impostare le temperature o le durate.
⮌	Per tornare indietro di fase in fase	

Sensore	Funzione	Avvertenze
☼	Per accendere e spegnere l'illuminazione del vano cottura	Se nel display appare un elenco di selezione oppure è in corso una funzione di cottura, è possibile accendere o spegnere l'illuminazione del vano cottura toccando il tasto ☼. Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che il sensore ☼ reagisca. A seconda dell'impostazione selezionata, per una funzione di cottura l'illuminazione del vano si spegne dopo 15 secondi oppure rimane accesa.
🔔	Per impostare il timer	Se nel display appare un elenco di selezione o è in corso una funzione di cottura, è possibile impostare in qualsiasi momento il timer (ad es. per cuocere le uova). Se il display è spento, è necessario accendere il forno prima che il sensore 🔔 reagisca.
	Per attivare le immissioni di vapore	Se nella modalità Cottura climatizzata occorre attivare le immissioni di vapore manuali, toccare il sensore . Non appena si può attivare un'immissione di vapore, si accende il sensore Parallelamente all'immissione del vapore in corso nel display appare .

Dispositivi di comando del forno

Display

Nel display viene visualizzato l'orologio oppure indicazioni riguardanti le modalità di cottura, le temperature, le durate di cottura, i programmi automatici e le impostazioni. A seconda della funzione selezionata appaiono delle finestre informative o degli elenchi di selezione.

Dopo aver acceso il forno con il tasto On/Off ⏻ appare il menù principale:

– Modalità di cottura
– Programmi automatici
– Usi speciali
– Programmi individuali
– Impostazioni ⚑
– Manutenzione e pulizia

Se è in corso una funzione di cottura, dopo aver selezionato "modificare" appare un elenco di selezione con le voci del menù che possono essere impostate o modificate per questa funzione:

– Temperatura
– Temperatura nucleo (solo se si usa la sonda termometrica)
– Durata cottura
– Fine alle
– Start ore (solo se è impostato "Durata cottura"/"Fine alle")
– Fase riscaldamento (solo con alcune modalità)
– Modalità di cottura (solo con la modalità Cottura climatizzata)
– Crisp function (riduzione dell'umidità)
– Cambiare funzione cottura

■ Per selezionare una voce del menù basta sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla voce del menù.

■ Infine visualizzare la selezione sfiorando il sensore acceso ⬭ accanto a "OK".

Simboli

Oltre alle scritte, vengono visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	timer
-	Abbina un sensore acceso a una voce del menù. La voce del menù può essere selezionata.
	Se sono presenti più di quattro voci selezionabili, appare una barra sulla destra. Con i sensori abbinati sfogliare l'elenco di selezione.
	Sfogliando un elenco alla fine appare una linea tratteggiata. Dopo si ritorna all'inizio dell'elenco.
	Le impostazioni come ad es. la luminosità del display oppure il volume dei segnali acustici possono essere impostate tramite una barra a segmenti.
✓	L'impostazione attiva è contrassegnata da una spunta. Davanti a questa non è visualizzato "**-**" e il rispettivo sensore non è acceso.
i	Questo simbolo contrassegna informazioni aggiuntive e indicazioni relative all'uso. Confermare queste finestre informative con "OK".
	Il dispositivo di blocco accensione è attivato (v. capitolo "Impostazioni – Sicurezza"). Non è possibile utilizzare l'apparecchio.

Dispositivi di comando del forno

Quando si seleziona una modalità di cottura, a seconda dell'impostazione possono inoltre venire visualizzati i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
	aria calda più
	cottura intensa
	cottura climatizzata
	arrostimento automatico
	calore superiore/inferiore
	calore superiore
	calore inferiore
	scongelare
	grill grande
	grill piccolo
	grill ventilato
	cuocere + dorare
	programmi automatici
	immissioni vapore
	procedimento terminato
	temperatura nucleo se si usa la sonda termometria

Modello

Un elenco dei modelli descritti è riportato sul retro.

Targhetta di matricola

La targhetta di matricola è visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Sulla targhetta sono riportati il modello del forno, il numero di matricola come pure i dati di collegamento (voltaggio/frequenza/potenza massima assorbita).

Tenere pronte queste informazioni se si hanno domande o problemi affinché Miele possa aiutare in modo mirato.

Dotazione

La dotazione comprende:

– le istruzioni d'uso e di montaggio per l'uso delle funzioni del forno,

– un ricettario con ricette ad es. per la modalità Cottura climatizzata e i programmi automatici,

– viti per il fissaggio del forno nel mobile d'incasso,

– pastiglie decalcificanti e un tubo in plastica con supporto per la decalcificazione del sistema di evaporazione,

– accessori vari.

Accessori in dotazione e acquistabili

Dotazione a seconda del modello!
In generale il forno è dotato di griglie di supporto, una placca universale e una griglia per grigliare e arrostire (griglia).
A seconda del modello il forno è dotato in parte con altri accessori qui elencati.

Tutti gli accessori elencati così come i prodotti per la cura e la pulizia sono adatti agli apparecchi Miele.

È possibile ordinare quest'ultimi su www.miele-shop.com. È anche possibile acquistarli presso il servizio assistenza Miele oppure il concessionario Miele.

Durante l'ordinazione indicare il modello del forno e la designazione dell'accessorio desiderato.

Dotazione

Cassetto per gli accessori

I modelli della serie H xx5x-55 sono dotati di cassetto per gli accessori.

Nel cassetto si possono riporre pentole, padelle, stampi, tortiere e altro.

Griglie di supporto

Nel vano cottura, sulla destra e sulla sinistra ci sono le griglie di supporto con i ripiani 5 1 per introdurre gli accessori.

La definizione dei ripiani è indicata sul telaio frontale.

Ogni ripiano si compone di due asticelle l'una sopra l'altra:

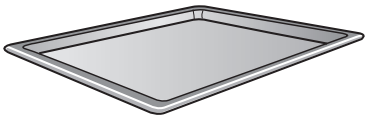
– inserire gli accessori (ad es. la griglia) tra le asticelle,

– le guide completamente estraibili FlexiClip (se presenti) devono essere montate sull'asticella inferiore.

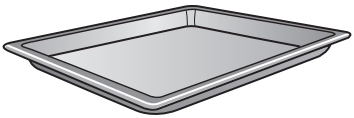
Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").

Placca per dolci, placca universale e griglia, con dispositivo di arresto

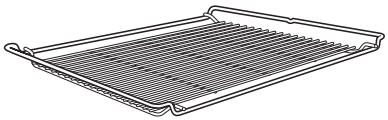
Placca HBB71:



Placca universale HUBB71:



Griglia HBBR71:



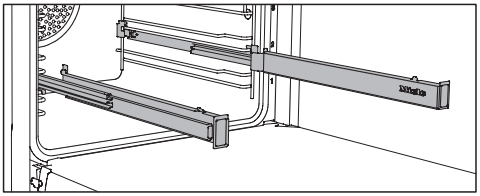
Inserire questi accessori sempre tra le asticelle di un ripiano nelle griglie di supporto.

Inserire la griglia sempre con la parte di appoggio rivolta verso il basso.

Sui lati corti di questi accessori, centralmente è situato un dispositivo di arresto che impedisce che gli accessori possano sganciarsi dalle griglie di supporto quando li si vuole estrarre solo parzialmente.

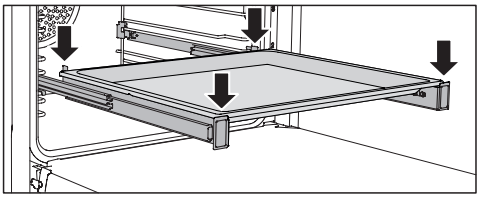
Se si usa la placca universale con la griglia appoggiata sopra, sistemare la placca tra le due asticelle del ripiano di appoggio e la griglia automaticamente sopra.

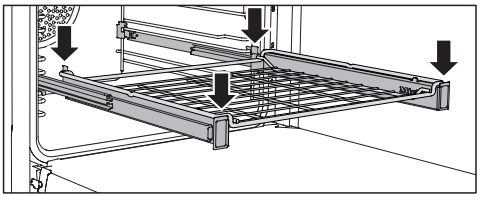
Guide completamente estraibili FlexiClip HFC71



È possibile montare le guide completamente estraibili FlexiClip su ogni ripiano.

Inserire le guide completamente nel vano cottura prima di appoggiarvi sopra gli accessori. Gli accessori poi si agganciano automaticamente tra i naselli anteriori e posteriori e quindi non possono scivolare.





Le guide completamente estraibili FlexiClip possono portare 15 kg.

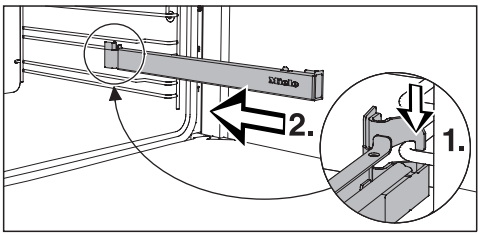
Montare e smontare le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di scottarsi!
I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.

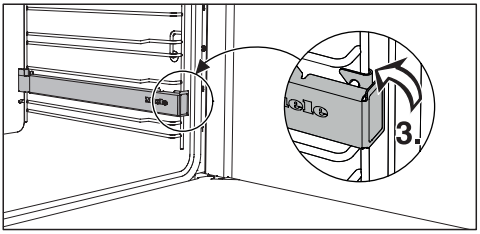
Le guide FlexiClip vengono montate tra le asticelle di un ripiano.

La guida FlexiClip con la scritta Miele va montata sul lato destro.

Non smontare le singole parti delle guide al momento di montarle o smontarle.



- Agganciare la guida FlexiClip frontalmente sull'asticella inferiore di un ripiano (1.) e orientarla lungo l'asticella del vano cottura (2.).

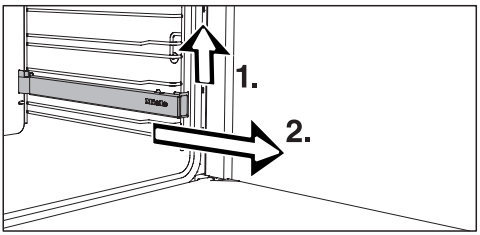


- Agganciare la guida FlexiClip all'asticella inferiore del ripiano (3.).

Se le singoli guide rimanessero bloccate dopo averle montate, per sbloccarle si dovranno estrarre con forza.

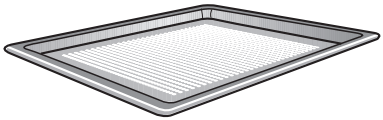
Per smontare una guida FlexiClip:

- far rientrare completamente le guide FlexiClip.



- Sollevare la guida FlexiClip sulla parte frontale (1.) ed estrarla lungo l'asticella del ripiano (2.).

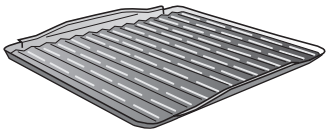
Placca gourmet, forata HBBL71



La placca forata gourmet è stata realizzata in modo specifico per la preparazione di pane e dolci con impasto al lievito e con olio e ricotta.
La fine foratura consente che l'alimento si dori nella parte inferiore.
La placca può essere usata anche per essiccare.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

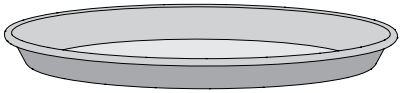
Placca per grigliare/arrostire HGBB71



La placca per grigliare e arrostire viene posta nella placca universale.
In tal modo, se si cuoce al grill o si arrostisce, il succo che cola non si brucia e può essere usato per accompagnare la pietanza.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

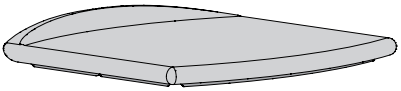
Teglia rotonda HBF 27-1



La teglia rotonda è ideale per cuocere pizze, focacce e torte di pasta lievitata o soffice, crostate, dessert gratinati, pane, ciabatte oppure per riscaldare surgelati, stuzzichini per l'aperitivo, torte o pizze.

La superficie smaltata è trattata con PerfectClean.

Piastra HBS 60



Di pratica utilità per cuocere perfettamente al forno pietanze che devono risultare con fondo ben cotto e croccante, come pizze, quiche, pane, panini, torte salate e altro.
La piastra è fatta di ceramica termoresistente vetrinata e va collocata sulla griglia.
È dotata di spatola in legno non trattato per sistemarvi e prelevare le pietanze.

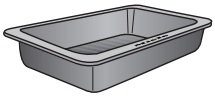
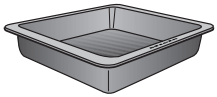
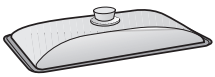
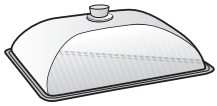
Casseruola HUB e coperchio HBD

A differenza di altre casseruole, le casseruole Miele si possono inserire direttamente nelle griglie di supporto dei ripiani e sono provviste di un dispositivo di arresto come la griglia.
La superficie delle casseruola è rivestita da uno strato antiaderente.

Le casseruole possono avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

I rispettivi coperchi si possono acquistare separatamente.

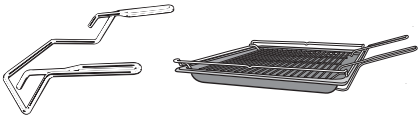
Al momento dell'acquisto indicare il modello.

Profondità: 22 cm	**Profondità: 35 cm**
HUB5000-M HUB5001-M*	HUB5000-XL
	
HBD60-22	HBD60-35
	

* adatta per piani de cottura a induzione

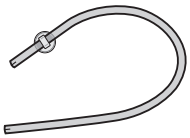
Dotazione

Maniglia HEG



La maniglia è pratica per togliere dal vano di cottura la placca universale, la placca per dolci e la griglia.

Pastiglie decalcificanti, tubo in plastica con supporto



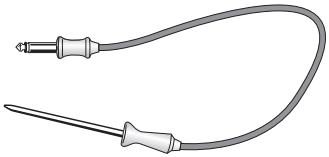
Questi accessori servono a decalcificare il forno.

Modulo termico per il cassetto accessori HM 01

Se il forno è dotato di cassetto per gli accessori, è possibile dotarlo di modulo termico.

In questo caso il cassetto si può usare per riscaldare le stoviglie.

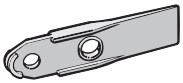
Sonda termometrica



Grazie a questo dispositivo è possibile controllare esattamente la temperatura interna delle carni arrosto (v. capitolo "Arrostire – Sonda termometrica").

Se si usa la sonda termometrica, le guide estraibili FlexiClip non si possono inserire nel ripiano 4, in quanto coprono la presa di collegamento.

Spatola



La spatola serve a togliere il coperchio della lampadina laterale.

Accessori trattati con smalto catalitico

– Pannelli laterali
Vengono montati dietro le griglie di supporto e proteggono le pareti del forno dallo sporco.

– Pannello superiore
Viene montato sopra il corpo termico superiore/grill e impedisce che la parete superiore del vano cottura si sporchi.

– Pannello posteriore
Ordinare il ricambio se lo smalto catalitico è divenuto inefficace a causa di un utilizzo scorretto o di sporco eccessivo.

Per l'ordinazione, indicare il modello del forno.

Straccio in microfibre Miele

Pratico per eliminare tracce superficiali di sporco e impronte digitali.

Prodotto Miele per pulire il forno

Il prodotto è adatto per eliminare sporco ostinato. Non è necessario riscaldare il forno.

Dispositivo di comando forno

Il dispositivo di comando consente di usare le diverse modalità di cottura del forno per cuocere dolci, arrostire e grigliare e inoltre consente anche

- la visualizzazione dell'orologio,
- un timer,
- l'avvio e la fine automatici delle funzioni di cottura,
- la cottura con apporto di vapore,
- la selezione di programmi automatici,
- la creazione di programmi individuali,
- la selezione di impostazioni individuali.

Dispositivi di sicurezza

Blocco accensione per il forno

Il blocco accensione impedisce che il forno possa essere usato inavvertitamente (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione").

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Disinserzione di sicurezza

Tale dispositivo di sicurezza si attiva automaticamente se l'apparecchio rimane acceso per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato. La lunghezza del periodo dipende dalla modalità selezionata.

Ventilatore di raffreddamento

Il ventilatore di raffreddamento si accende automaticamente a ogni funzione di cottura. In tal modo l'aria calda del forno si mescola a quella fresca della cucina e si raffredda prima di uscire dalle aperture di sfiato tra lo sportello e il pannello di comando.

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Si spegne automaticamente quando la temperatura del vano di cottura è scesa a una determinata gradazione.

Sportello ventilato

Lo sportello è composto di lastre di vetro in parte rivestite in materiale che riflette il calore.

Quando il forno è in funzione, inoltre, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Lo sportello si può smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").

Superfici trattate con PerfectClean

Le superfici trattate con PerfectClean sono caratterizzate da eccezionali proprietà antiaderenti e semplificano enormemente i lavori di pulizia.

A cottura ultimata le pietanze si staccano facilmente dalla placca e le tracce di sporco lasciate dall'arrosto o dai dolci vengono eliminate senza difficoltà.

Sulle superfici PerfectClean è possibile tagliare o spezzettare le pietanze.

Non utilizzare coltelli in ceramica poiché graffiano le superfici trattate con PerfectClean.

Trattare e pulire le superfici in smalto PerfectClean come il vetro.

Leggere le indicazioni al capitolo "Manutenzione e pulizia" affinché rimangano invariati i vantaggi dell'effetto antiaderente e della semplice pulizia.

Sono trattati con PerfectClean:

- vano cottura,
- griglie di supporto,
- guide completamente estraibili FlexiClip,
- placca universale,
- placca per dolci,
- griglia,
- placca per grigliare/arrostire,
- placca gourmet, forata,
- teglia rotonda.

Superfici trattate con smalto catalitico

Il pannello posteriore è trattato con smalto catalitico autopulente. I residui di unto e olio vengono quindi eliminati automaticamente a temperature elevate.

Attenersi alle indicazioni riportate al capitolo "Manutenzione e pulizia".

Immettere le impostazioni base

⚠ Usare il forno solo a montaggio ultimato.

Il forno si accende automaticamente appena viene collegato alla rete elettrica.

Messaggio di benvenuto

Nel display viene visualizzato dapprima il messaggio di benvenuto "Miele Willkommen".
Successivamente si dovranno eseguire alcune impostazioni visualizzate, necessarie per far funzionare il forno.

- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Selezionare la lingua

- Sfogliare l'elenco fino a quando appare la lingua desiderata.
- Sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla lingua desiderata.
- Selezionare "OK".

Selezionare la nazione

- Sfogliare l'elenco fino a quando appare la nazione desiderata.
- Sfiorare il sensore acceso ⬭ vicino alla nazione desiderata.
- Selezionare "OK".

Impostare la data

- Con "+" o "–" impostare in sequenza l'anno, il mese e il giorno.
- Dopo ogni impostazione selezionare "OK".

Impostare l'orologio

- Con il tastierino numerico impostare l'orologio in ore e minuti (ad es. 1-2-1-5 per le 12:15).
- Selezionare "OK".

È possibile visualizzare l'orologio anche nel formato 12 h (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Formato orologio").

Visualizzazione orologio

Successivamente selezionare una delle diverse possibilità di visualizzazione quando il forno è spento (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").

– on
Nel display viene sempre visualizzato l'orologio.

– off
Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Alcune funzioni sono limitate.

– spegnimento notturno
L'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display e di notte è disattivato per risparmiare energia elettrica.

■ Selezionare il formato di visualizzazione desiderato.

■ Selezionare "OK".

Appare un'informazione relativa ai consumi energetici.

■ Selezionare "OK".

■ Eventualmente seguire altre indicazioni.

Dopo aver confermato l'indicazione "prima messa in funzione eseguita correttamente" con "OK", il forno è pronto per l'uso.

Se per svista è stata selezionata una lingua incomprensibile, seguire le indicazioni al capitolo "Impostazioni – Lingua ".

Riscaldare il forno per la prima volta e risciacquare il sistema di evaporazione

Quando si riscalda il forno per la prima volta possono generarsi cattivi odori. Questi odori si eliminano riscaldando il forno vuoto almeno per un'ora.
Nel contempo si consiglia di risciacquare il sistema di evaporazione.

Durante la fase di riscaldamento si consiglia di arieggiare bene la cucina.
Impedire che gli odori possano giungere negli altri ambienti.

- Togliere eventuali adesivi o fogli protettivi dal forno e dagli accessori.
- Prima di riscaldare il forno, eliminare dal vano di cottura eventuali residui di polvere o di parti dell'imballaggio, usando uno straccio umido.
- Montare le guide completamente estraibili FlexiClip sulle griglie di supporto e introdurre tutte le placche e la griglia.
- Accendere il forno.

Appare il menù principale.

- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare la modalità Cottura climatizzata.

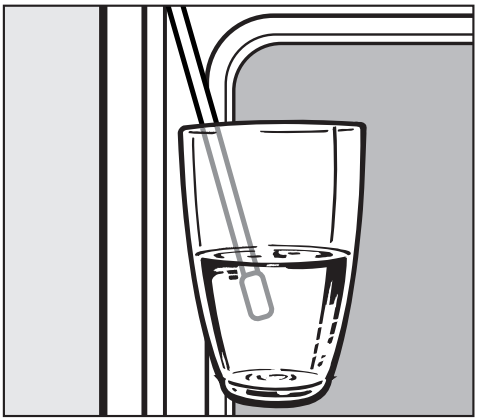
Appare la temperatura proposta (160 °C).

La resistenza termica del vano, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si accendono.

- Con il tastierino numerico impostare la temperatura massima possibile (250 °C).
- Selezionare "OK".
- Selezionare "immissione vapore autom.".

Successivamente appare l'indicazione per l'aspirazione d'acqua.

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua.
- Selezionare "OK".

Il processo di aspirazione si avvia.

La quantità dell'acqua aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un po' di acqua.

- Terminato il processo di aspirazione, togliere il recipiente.
- Confermare con "OK" l'indicazione che segnala che il processo di aspirazione è terminato.
- Chiudere lo sportello.

L'indicazione si spegne.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

Dopo un po' di tempo l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Il vapore potrebbe causare ustioni. Durante l'immissione di vapore non aprire lo sportello.

Riscaldare il forno per almeno un'ora.

Dopo almeno un'ora:

- spegnere il forno.

Al termine del primo riscaldamento

⚠ Pericolo di scottarsi!
Prima di pulire il forno a mano, lasciar raffreddare il vano di cottura.

- Accendere il forno.
- Togliere tutti gli accessori dal vano cottura e pulirli a mano (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
- Pulire il vano cottura con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito oppure uno straccio in microfibre umido.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.
- Spegnere il forno.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Impostazioni

Le diverse impostazioni

È possibile modificare le impostazioni solo se non è in corso una funzione di cottura.

Le impostazioni di serie sono evidenziate **in grassetto** nella tabella.

Impostazione	Possibilità di selezione	
Lingua	[...] deutsch english [...]	... ... / Deutschland / Luxemburg / ... ... / Australia / United Kingdom / ... ...
Orologio	Visualizzazione Formato orologio Impostare	on / **off** / spegnimento notturno **24 h** / 12 h È possibile impostare l'orologio.
Data	È possibile impostare la data.	
Luce forno	on **"on" per 15 secondi**	
Luminosità display	più scuro ■■■■⚌⚌⚌ più chiaro	
Segnali acustici	È possibile impostare diversi segnali acustici, modificarli o disattivarli completamente.	
	Melody	più basso ■■■■■■■ più alto
	Tono singolo	più basso ▮▮▮▮▮▮▮⚌⚌⚌⚌⚌⚌ più alto
Acustica tasti	È possibile impostare il volume dell'acustica tasti o disattivarla del tutto. più basso ■■■■■■■ più alto	
Unità di misura	Peso Temperatura	**g** lb/oz **°C** °F

Impostazione	Possibilità di selezione	
Ventola raffreddamento prolungato	**in base alla temperatura** in base al tempo	
Temperature proposte	È possibile modificare le temperature proposte nell'area temperatura indicata.	
Sicurezza	Blocco accensione	on **off**
	Blocco tasti	on **off**
Catalizzatore	È possibile impostare la riduzione degli odori. min. ■■■■⊐⊐⊐ max. **on** / off	
Concessionario	Modalità fiera	on **off**
Impostazioni di serie	Impostazioni Programmi individuali Temperature proposte	

Visualizzare il menù "Impostazioni"

- Selezionare "Impostazioni" nel menù principale.

Viene visualizzato l'elenco delle impostazioni.

Ora si possono controllare o modificare le impostazioni.

La spunta ✓ dietro a una voce del menù indica quale impostazione è attiva.

Modificare le impostazioni e salvarle

- Selezionare "Impostazioni".
- Sfogliare l'elenco fino a quando appare l'impostazione desiderata.
- Sfiorare il sensore accanto all'impostazione.
  Se necessario selezionare l'impostazione desiderata ai livelli inferiori.
- Modificare l'impostazione.
- Selezionare "OK".
- Sfiorare ⮌, fino a quando appare il menù principale oppure selezionare un'altra impostazione.

Lingua

È possibile impostare la lingua del proprio paese e il proprio paese.

Dopo aver scelto e confermato la lingua desiderata, le indicazioni vengono visualizzate subito nella lingua selezionata.

Consiglio: se, per svista, si seleziona una lingua incomprensibile, il simbolo è di aiuto per riattivare il menù secondario "Lingua" e correggere l'impostazione.

Orologio

Visualizzazione

Selezionare il tipo di visualizzazione dell'orologio per il forno spento:

– on
Nel display viene sempre visualizzato l'orologio. Sfiorando il rispettivo sensore è possibile accendere e spegnere direttamente l'illuminazione oppure usare il timer.

– off
Il display è spento per risparmiare energia elettrica. Il forno deve essere acceso per usarlo. Ciò vale anche per la funzione timer 🔔 e la luce del forno ☼.

– spegnimento notturno
L'orologio appare solo dalle 5 alle 23 nel display e di notte è disattivato per risparmiare energia elettrica.

Formato orologio

È possibile selezionare il formato dell'orologio:

– 24 h
L'orologio viene visualizzato nel formato 24 h.

– 12 h
L'orologio viene visualizzato nel formato 12 h.

Impostare

Con il tastierino numerico si impostano le ore e i minuti.

In caso di interruzione dell'erogazione elettrica, l'orologio continua a funzionare correttamente. L'indicazione rimane memorizzata per circa 200 ore.

Data

Con il tastierino numerico impostare la data.

Luce forno

– on
La luce nel vano rimane accesa durante tutta la funzione di cottura.

– "on" per 15 secondi
Durante una funzione di cottura la luce si spegne dopo 15 secondi. Sfiorando ☼ la luce si accende di nuovo per 15 secondi.

Luminosità display

La luminosità viene segnalata da una barra suddivisa in sette segmenti.

- Selezionare "più scuro" o "più chiaro" per modificare la luminosità.

Segnali acustici

Melody

Al termine di un procedimento si attiva più volte una melodia a intervalli regolari.

Il volume della melodia viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.

Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo.
Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

- Selezionare "più alto" o "più basso" per modificare il volume.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare la melodia.

Tono singolo

Al termine di un procedimento si attiva un segnale costante per un determinato lasso di tempo.

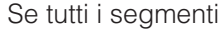
L'altezza del suono è rappresentata da una barra a segmenti.

- Selezionare "più basso" o "più alto", per modificare l'altezza del suono.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare il suono.

Acustica tasti

A ogni contatto con il sensore viene emesso un suono.

Il volume del suono del tasto viene segnalato dalla barra suddivisa in sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni, il volume è al massimo.
Se tutti i segmenti sono vuoti, il suono è disattivato.

- Selezionare "più alto" o "più basso" per modificare il volume.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare l'acustica tasti.

Unità di misura

Peso

– g
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in grammi.

– lb/oz
Il peso delle pietanze nei programmi automatici è impostato in libbre/once.

Temperatura

– °C
La temperatura è rappresentata in gradi Celsius.

– °F
La temperatura è rappresentata in gradi Fahrenheit.

Ventola raffreddamento prolungato

Terminata la cottura, il ventilatore di raffreddamento continua a funzionare per un po' di tempo per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello comandi o sul mobile di incasso.

– in base alla temperatura
Il ventilatore si spegne quando la temperatura del vano scende a meno di 70 °C circa.

– in base al tempo
Il ventilatore si spegne dopo 25 minuti circa.

Se si seleziona l'impostazione "in base al tempo" per il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento, non è possibile mantenere al caldo alcuna pietanza nel vano cottura.
L'umidità dell'aria aumenta e si deposita sul pannello comandi, causa la formazione di goccioline sotto il piano di lavoro oppure si deposita sul frontale dei mobili.
A causa dell'acqua di condensa è possibile danneggiare i mobili d'incasso e il piano di lavoro e il forno può iniziare a corrodersi internamente.

Temperature proposte

Si consiglia di modificare le temperature proposte se per cuocere si usano frequentemente altre gradazioni.

Appena si visualizza la voce del menù appare un elenco delle modalità di cottura.

Se si seleziona una modalità di cottura, la temperatura proposta viene evidenziata su uno sfondo chiaro e contemporaneamente vengono evidenziate le temperature nei limiti delle quali è possibile apportare modifiche.

■ Modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico.

Sicurezza

Blocco accensione

Attivando il blocco accensione non è possibile accendere il forno inavvertitamente.

Anche se l'erogazione elettrica viene interrotta, il dispositivo di blocco rimane attivo.

Selezionare "on" per attivare il dispositivo di blocco.

– on
Il blocco accensione viene attivato. Prima di poter utilizzare il forno, sfiorare il sensore vicino a "OK" per almeno 6 secondi.

Anche con il blocco accensione attivato è possibile impostare il timer.

– off
Il blocco accensione è disattivato. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Blocco tasti

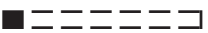
Il blocco tasti evita di spegnere inavvertitamente il forno o di modificare la funzione in corso.
Se il blocco tasti è attivato, tutti i sensori vengono bloccati alcuni secondi dopo aver avviato la funzione.

– on
Il blocco tasti viene attivato.
Prima di poter utilizzare i sensori, sfiorare il sensore vicino a "OK" per almeno 6 secondi.
Il blocco tasti viene quindi disattivato per un breve periodo.

– off
Il blocco tasti è disattivato. Tutti i sensori reagiscono subito appena si sfiorano.

Catalizzatore

La riduzione degli odori viene segnalata dalla barra suddivisa in sette segmenti.



Se tutti i segmenti sono pieni è stata selezionata la riduzione massima degli odori.
Se nessun segmento è pieno il catalizzatore è spento.

- Selezionare "min." o "max." per modificare la riduzione degli odori.
- Selezionare "on" oppure "off" per attivare o disattivare i il catalizzatore.

Concessionario

La funzione consente ai rivenditori di presentare il forno senza riscaldamento. Per uso domestico, tale funzione non ha alcun utilizzo.

Modalità fiera

– on
La modalità fiera viene attivata se si sfiora il sensore vicino a "OK" per almeno 4 secondi.

Quando è stata attivata la modalità fiera, non appena si accende il forno appare l'informazione "modalità fiera attivata; l'apparecchio non riscalda".

– off
La modalità fiera viene disattivata se si sfiora il sensore vicino a "OK" per almeno 4 secondi. È possibile utilizzare il forno come di consueto.

Impostazioni di serie

– Impostazioni
Tutte le impostazioni vengono ripristinate come alla consegna.

– Programmi individuali
Tutti i programmi individuali vengono cancellati.

– Temperature proposte
Le temperature proposte e modificate vengono ripristinate come alla consegna.

Usare la funzione timer

Il timer è pratico per sorvegliare operazioni esterne, ad esempio cottura di uova.

È inoltre possibile usare il timer anche se sono stati contemporaneamente impostati tempi per l'avvio o il termine di una funzione di cottura (ad es. per ricordarsi di aggiungere alle pietanze le spezie trascorso un lasso di tempo).

È possibile impostare una durata massima di 9 ore, 59 minuti e 59 secondi.

Consiglio: per la modalità Cottura climatizzata si consiglia di usare il timer per attivare l'immissione manuale di vapore al momento opportuno.

Impostare il timer

Esempio:
si desidera cuocere le uova e si imposta un tempo pari a 6 minuti e 20 secondi.

> Se è stata selezionata l'impostazione "Orologio – Visualizzazione – off", accendere il forno per impostare il timer. Il tempo che scorre viene visualizzato a forno spento.

- Premere .

Appare "0:00:00" (h: min.: sec.).

- Con il tastierino numerico impostare il timer (6-2-0).
- Selezionare "OK".

Il timer viene memorizzato.

Quando il forno è spento il tempo impostato viene visualizzato nel display in modo decrescente.

Se nel frattempo è in fase di svolgimento la funzione di cottura, il tempo impostato sul timer appare nell'area inferiore del display.

Trascorso il tempo impostato sul timer

– 🔔 lampeggia,

– il tempo viene visualizzato in modo crescente,

– si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

■ Premere 🔔.

Il segnale acustico e quelli ottici si spengono.

Modificare il tempo impostato sul timer

■ Sfiorare 🔔 oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre.

Viene visualizzato il tempo impostato sul timer.

■ Con il tastierino numerico impostare il nuovo timer.

■ Selezionare "OK".

Il tempo impostato sul timer viene memorizzato e scorre in secondi.

Cancellare il tempo impostato sul timer

■ Sfiorare 🔔 oppure il sensore acceso vicino al tempo che scorre.

Viene visualizzato il tempo impostato sul timer.

■ Selezionare "resettare".

L'impostazione del timer viene cancellata.

Le diverse modalità di cottura

Il forno è dotato di differenti modalità di cottura indicate per la preparazione di diverse pietanze.

A seconda della modalità si attivano differenti corpi termici e si combinano eventualmente con il ventilatore (v. indicazioni tra parentesi).

Selezionabili nel menù "Modalità di cottura":

Aria calda più

(corpo termico anulare + ventilatore)

Per cuocere e arrostire. È possibile cuocere contemporaneamente su più ripiani.
È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore poiché il ventilatore distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cottura climatizzata

(corpo termico anulare + ventilatore + sistema di evaporazione)

Per cuocere al forno e arrostire con apporto di umidità.

È possibile combinare l'apporto di umidità con un'altra modalità di cottura.

Cottura intensa

(corpo termico anulare + ventilatore + corpo termico inferiore)

Per preparare torte con farcia umida. La funzione non è indicata per cuocere torte piatte o per gli arrosti, in quanto il grasso di cottura diventerebbe troppo scuro.

Arrostimento automatico

(corpo termico anulare + ventilatore)

Per arrostire.
Durante la fase di arrostimento, il forno si riscalda a una temperatura elevata (230 °C).
Appena questa gradazione è raggiunta, la temperatura si abbassa automaticamente alla gradazione impostata per continuare la cottura.

Calore superiore/inferiore

(corpo termico superiore/grill + corpo termico inferiore)

Per cuocere ricette tradizionali e soufflé e per una cottura a bassa temperatura.

Per ricette descritte in libri di cucina più vecchi impostare la temperatura sempre di 10 °C inferiore a quella indicata. La durata di cottura rimane invariata.

Calore superiore

(corpo termico superiore/grill)

Da attivare verso la fine della cottura se la parte superiore degli alimenti deve risultare più cotta.

Calore inferiore

(corpo termico inferiore)

Da attivare verso la fine della cottura se la parte inferiore degli alimenti deve risultare più cotta.

Grill grande

(corpo termico superiore/grill)

Per grigliare notevoli quantità di alimenti piatti (ad es. bistecche) e per gratinare in stampi grandi.

L'intero corpo termico diventa incandescente e produce quindi i raggi infrarossi necessari per grigliare.

Grill piccolo

(corpo termico superiore/grill)

Per grigliare pochi alimenti piatti (ad es. bistecche) e per gratinare in stampi piccoli.

Solo la parte interna del corpo termico diventa incandescente e produce quindi i raggi infrarossi necessari per grigliare.

Grill ventilato

(corpo termico superiore/grill + ventilatore)

Per grigliare pietanze con diametro più grande, ad es. arrotolati di carne, pollame. È possibile cuocere a temperature più basse rispetto a Grill grande poiché il ventilatore distribuisce il calore subito sulla pietanza.

Cuocere + dorare

(corpo termico anulare + ventilatore)

Per cuocere la carne.

Procedimenti di cottura

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura che non servono per un procedimento di cottura.
- Preriscaldare il vano solo se indicato nella ricetta o nella tabella per la cottura.
- Se possibile non aprire lo sportello durante il procedimento di cottura.
- Di norma scegliere la temperatura più bassa indicata nella ricetta o nella tabella per la cottura e controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata.
- Utilizzare preferibilmente stampi opachi e scuri e recipienti di cottura fatti in materiali che non riflettano la luce (acciaio smaltato, vetro termoresistente, ghisa di alluminio smaltata). I materiali lucidi come l'acciaio inossidabile o l'alluminio riflettono il calore, che di conseguenza raggiunge peggio la pietanza. Non coprire il fondo del vano cottura o la griglia con della pellicola di alluminio che riflette il calore.
- Fare particolare attenzione ai tempi di cottura per evitare inutili perdite di energia durante la cottura degli alimenti.

  Se possibile, impostare un tempo di cottura oppure utilizzare la sonda termometrica.
  Se disponibili, utilizzare i programmi automatici.
- Per molte pietanze è possibile utilizzare la modalità di cottura Aria calda più . In questo modo è possibile cucinare a temperature più basse rispetto a Calore superiore/inferiore , dato che la ventola distribuisce immediatamente il calore sulle pietanze. Inoltre è possibile cucinare contemporaneamente su più ripiani.
- Per le pietanze da preparare alla griglia utilizzare preferibilmente la modalità Grill ventilato . In questo caso si griglia con temperature più basse rispetto ad altre modalità con grill con impostazione della temperatura massima.
- Se possibile, preparare più pietanze contemporaneamente. Posizionarle una vicino all'altra o su ripiani diversi.
- Cuocere le pietanze che non si possono preparare contemporaneamente, preferibilmente una dopo l'altra, così da sfruttare il calore presente.

Sfruttamento calore residuo

- In caso di procedimenti di cottura con temperature superiori ai 140 °C e tempi di cottura superiori ai 30 minuti è possibile ridurre la temperatura al minimo possibile ca. 5 minuti prima del termine del procedimento di cottura. Il calore residuo disponibile è sufficiente per terminare di cuocere la pietanza. La ventola di raffreddamento e la ventola di aria calda (a seconda del procedimento di cottura) rimangono accese. Non spegnere però per nessun motivo il forno (v. capitolo "Consigli e avvertenze").
- Se si è impostata una durata per un procedimento di cottura, il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente poco prima del termine del procedimento di cottura e nel display appare "fase risparmio energia". Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura. La ventola di raffreddamento e, a seconda del procedimento di cottura, anche la ventola di aria calda rimangono accese.
- Se si controlla un procedimento di cottura con la sonda termometrica, il riscaldamento del vano cottura si spegne automaticamente poco prima del termine del procedimento di cottura. Il calore residuo presente è sufficiente per terminare il procedimento di cottura e nel display appare "fase risparmio energia". La ventola di raffreddamento e, a seconda del procedimento di cottura, anche la ventola di aria calda rimangono accese.
- Se si desidera pulire i componenti con rivestimento catalitico, avviare il procedimento di pulizia preferibilmente subito dopo un procedimento di cottura. Il calore residuo presente riduce il consumo di energia elettrica.

Consigli per risparmiare energia elettrica

Impostazioni

- Spegnere l'orologio per ridurre il consumo di energia elettrica (v. capitolo "Impostazioni").
- Impostare l'illuminazione del vano cottura di modo che durante un procedimento di cottura si spenga automaticamente dopo 15 secondi. È possibile riaccenderla in qualsiasi momento premendo ☼.

Modalità risparmio energia

- Il forno si spegne automaticamente per motivi di risparmio energetico, se non vi è alcun procedimento di cottura in corso e non viene azionato un altro comando.
  Si può visualizzare l'orologio oppure il display può rimanere scuro (v. capitolo "Impostazioni").

Uso semplice

■ Accendere il forno.

Appare il menù principale.

■ Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

■ Selezionare "Modalità di cottura".

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Appaiono modalità di cottura, temperatura proposta e limiti temperatura.

La resistenza termica del vano, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si accendono.

■ Se necessario, modificare la temperatura proposta con il tastierino numerico.

> La temperatura proposta viene applicata entro alcuni secondi.
> Se necessario, selezionare "modificare" per ritornare all'impostazione della temperatura (v. capitolo "Uso ampliato – Modificare la temperatura").

■ Selezionare "OK".

Appaiono la temperatura impostata e la temperatura effettiva.

L'aumento della temperatura viene visualizzato.
Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, la prima volta si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

A cottura ultimata:

■ Togliere gli alimenti dal vano cottura.

■ Spegnere il forno.

Ventilatore di raffreddamento

Terminata la funzione di cottura, il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione per eliminare l'umidità che può depositarsi nel vano, sul pannello di comando o sul mobile d'incasso.

Il ventilatore di raffreddamento si spegne automaticamente appena la temperatura del vano di cottura è scesa a una determinata gradazione.

È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

■ Selezionare "modificare".

Vengono visualizzati altre voci del menù, attivabili o modificabili:

– Temperatura

– Temperatura nucleo
(Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Non è possibile impostare una durata di cottura)

– Durata cottura

– Fine alle

– Start ore
(appare solo se è stato impostato "Durata cottura" oppure "Fine alle")

– Fase riscaldamento
(appare solo per le modalità Aria calda più, Arrostimento automatico, Calore superiore/inferiore e Cottura climatizzata, se si imposta una temperatura superiore a 100 °C)

– Modalità di cottura
(Appare solo per la modalità Cottura climatizzata. È possibile combinare l'immissione del vapore con altre modalità di cottura)

– Crisp function
(riduzione dell'umidità per superfici croccanti o torte con farcia umida)

– Modalità di cottura
(È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura)

Cambiare modalità cottura

È possibile cambiare la modalità durante la funzione di cottura.

■ Selezionare "modificare".

■ Sfogliare l'elenco fino a quando appare "Cambiare funzione cottura".

■ Selezionare "Cambiare funzione cottura".

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Nel display appaiono la modalità cambiata e la relativa temperatura proposta.

■ Se necessario, con il tastierino numerico impostare la temperatura per la modalità cambiata.

■ Selezionare "OK".

La modalità è stata cambiata.

Le durate impostate rimangono memorizzate.

Modificare la temperatura

Appena si seleziona una modalità di cottura appare la relativa temperatura proposta con i limiti nei quali è possibile apportare modifiche.

Alla consegna sono preimpostate le seguenti gradazioni:

Aria calda più . . . . . 160 °C (30–250 °C)
Cottura intensa . . . . 170 °C (50–250 °C)
Cottura climatizzata
. . . . . 160 °C (130–250 °C)
Arrostimento automatico*
. . . . . 160 °C (100–230 °C)
Calore superiore/inferiore
. . . . . 180 °C (30–280 °C)
Calore superiore. . 190 °C (100–250 °C)
Calore inferiore. . . 190 °C (100–250 °C)
Grill grande . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Grill piccolo . . . . . 240 °C (200–300 °C)
Grill ventilato. . . . . 200 °C (100–260 °C)
Cuocere + dorare
. . . . . 190 °C (100–250 °C)

* Temperatura arrostimento 230 °C circa; temperatura proseguimento cottura 160 °C.

- Se la temperatura proposta soddisfa i requisiti della ricetta, selezionare "OK".
- Se invece la temperatura proposta è diversa dai dati della ricetta, è possibile modificarla per effettuare la cottura correttamente.

È possibile modificare permanentemente secondo le esigenze individuali le temperatura preimpostate (v. capitolo "Impostazioni – Temperature proposte").

Esempio:
sono stati impostati Aria calda più e 170 °C ed è possibile seguire la modifica della temperatura.

Si desidera ridurre la temperatura impostata a 155 °C.

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Temperatura".

La temperatura impostata è evidenziata su uno sfondo chiaro.

- Con il tastierino numerico impostare la temperatura.
- Selezionare "OK".

La temperatura impostata modificata viene salvata.

- Selezionare infine "OK", se si vede la temperatura effettiva e si desidera seguire la modifica della temperatura.

La temperatura impostata modificata viene visualizzata.

Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido serve per ridurre la fase di riscaldamento.

Nelle modalità Aria calda più, Arrostimento automatico, Calore superiore/inferiore e Cottura climatizzata la funzione Riscaldamento rapido è attivata automaticamente se si imposta una temperatura superiore a 100 °C.

Pizza e impasti delicati (ad es. pan di Spagna, pasticcini) si dorano troppo velocemente dall'alto con la funzione Riscaldamento rapido. Quando si preparano queste pietanze disattivare la funzione Riscaldamento rapido.

È possibile disattivare il riscaldamento rapido per la relativa funzione di cottura con la voce del menù "Fase riscaldamento".

Voce del menù "Fase riscaldamento"

– rapido
(Impostazione di serie)
Corpo termico superiore/grill, corpo termico anulare e ventilatore vengono attivati contemporaneamente affinché il forno raggiunga rapidamente la temperatura desiderata.

– normale
Si attivano solo i corpi termici relativi alla modalità selezionata (v. capitolo "Le diverse modalità di cottura").

Per disattivare la funzione Riscaldamento rapido:

- selezionare "modificare";
- selezionare "Fase riscaldamento";
- selezionare "normale";
- selezionare "OK";
- selezionare infine "OK", se si vede la temperatura effettiva e si desidera seguire la modifica della temperatura.

Anziché "Riscaldamento rapido" appare "Riscaldare".

Preriscaldare il forno

Il preriscaldamento del vano cottura è necessario solo per la preparazione di poche ricette.

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento.

Preriscaldare il forno nei seguenti casi:

Aria calda più
– impasti di pane scuri,
– roastbeef e filetto.

Calore superiore/inferiore
– dolci con breve tempo di cottura (fino a ca. 30 minuti),
– impasti delicati (ad es. pan di Spagna),
– impasti di pane scuri,
– roastbeef e filetto.

- Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
- Durante la fase di preriscaldamento si consiglia di disattivare la funzione Riscaldamento rapido per la preparazione di pizze e impasti delicati come pan di Spagna o pasticcini.
- Attendere la fase di riscaldamento.

Raggiunta la temperatura impostata si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.

Utilizzare la Crisp function (riduzione dell'umidità)

La funzione è indicata per la cottura di alimenti umidi, che devono risultare croccanti in superficie, ad es. patatine fritte surgelate, crocchette, arrosto con crosta.

È indicata anche per torte e crostate con farcia umida, ad es. con prugne o mele.

La "Crisp function" può essere usata con ogni modalità di cottura. Deve essere attivata singolarmente per ogni funzione di cottura.
L'effetto ideale si ottiene se la si attiva all'inizio della funzione.

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

- Selezionare "modificare".
- Sfogliare l'elenco fino a quando appare "Crisp function".
- Selezionare "Crisp function".
- Selezionare "on".
- Selezionare "OK".

È attiva la riduzione di umidità.

Impostare la durata di cottura

La pietanza è stata infornata, la modalità è stata selezionata ed è stata anche impostata una temperatura.

Con l'immissione di "Durata cottura", "Fine alle" o "Start ore" è possibile spegnere o accendere e spegnere automaticamente le funzioni di cottura.

– Durata cottura
Impostare il tempo necessario per la cottura.
Terminato il tempo impostato, la resistenza termica si spegne automaticamente.
La durata di cottura massima impostabile è di 12 ore.

Se si usa la sonda termometrica non si può impostare una durata di cottura. La durata dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo.

– Fine alle
Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

"Fine alle" non può essere impostato se si usa la sonda termometrica. La fine della funzione di cottura dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo.

– Start ore
Stabilire il momento in cui una funzione di cottura deve iniziare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

"Start ore" può essere utilizzato solo in combinazione con "Durata cottura" o "Fine alle", tranne se si utilizza la sonda termometrica.

Terminare automaticamente la funzione di cottura

Esempio:
sono le 11:45. Gli alimenti devono cuocere per 30 minuti ed essere pronti per le 12:15.

È possibile selezionare "Durata cottura" e impostare 0:30 h o selezionare "Fine alle" e impostare le 12:15.

Trascorso il tempo, oppure all'ora impostata per la fine di cottura, la funzione di cottura si spegne.

Impostare la "Durata cottura"

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Durata cottura".
- Con il tastierino numerico impostare la durata cottura (3-0).
- Selezionare "OK".

Impostare "Fine alle"

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Fine alle".
- Con il tastierino numerico impostare l'ora alla quale la pietanza deve essere pronta (1-2-1-5).
- Selezionare "OK".

Avviare e terminare automaticamente la funzione di cottura

Si consiglia di avviare e terminare automaticamente la cottura solo per arrostire.
Per pane e dolci non differire l'avvio troppo a lungo. La pasta si prosciugherebbe e il lievito perderebbe in parte la sua efficacia.

Per **avviare o terminare automaticamente la funzione di cottura** è possibile impostare i dati orari operando con le voci:

– "Durata cottura" e "Fine alle"

– "Durata cottura" e "Start ore"

– "Fine alle" e "Start ore"

Esempio:
sono le 11:30. Gli alimenti devono cuocere per 30 minuti ed essere pronti per le 12:30.

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "Durata cottura" e impostare 0:30 h.
- Selezionare "Fine alle" e impostare le 12:30.

"Start ore" viene calcolato automaticamente. Nel display appare "Start ore 12:00".

A questo punto la funzione di cottura si avvia automaticamente.

Svolgimento di una funzione di cottura che inizia e finisce automaticamente

Fino al momento dell'avvio appaiono la modalità, la temperatura selezionata, "Start ore" e l'ora di avvio.

Dopo l'avvio è possibile seguire la fase di riscaldamento fino al raggiungimento della temperatura impostata.

Appena la temperatura selezionata viene raggiunta, si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Al termine della fase di riscaldamento appare il tempo di cottura rimanente (durata residua).

Nel display viene visualizzato lo svolgimento della durata. L'ultimo minuto scorre in secondi.

Al termine della funzione di cottura si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

La resistenza termica del vano e l'illuminazione si spengono. Appare "procedimento terminato"

È possibile salvare le proprie impostazioni come programma individuale (v. capitolo "Programmi individuali") oppure prolungare la funzione di cottura con "modificare". Sfiorando ⮌ appare il menù principale.

Durante la fase di raffreddamento il ventilatore di raffreddamento rimane acceso.

Modificare le durate di cottura impostate

- Selezionare "modificare".

Appaiono tutte le voci del menù che possono essere modificate.

- Selezionare la durata desiderata.
- Con il tastierino numerico impostare la durata.
- Selezionare "OK".

In caso di interruzione dell'elettricità vengono cancellate tutte le impostazioni.

Interrompere la funzione di cottura

- Premere ⮌.
- Se appare "interrompere fase di cottura?" selezionare "sì".

La resistenza termica del vano e l'illuminazione si spengono. Le durate di cottura impostate vengono cancellate.

Il forno è dotato di un sistema di evaporazione per l'aggiunta di umidità durante le funzioni di cottura. Mentre si cuociono dolci e pane, si arrostisce la carne o si preparano altre pietanze con la modalità Cottura climatizzata l'afflusso di vapore e la guida dell'aria ottimizzati garantiscono ottimi risultati di cottura.

Dopo aver selezionato la modalità Cottura climatizzata immettere la temperatura e determinare il numero delle immissioni di vapore.

È possibile selezionare:

– Immissione vapore automatica
  Preparare la quantità d'acqua per un'immissione di vapore. L'immissione avviene automaticamente dopo la fase di riscaldamento.

– 1 immissione di vapore
  2 immissioni di vapore
  3 immissioni di vapore
  In base al numero di immissioni di vapore preparare la giusta quantità di acqua.
  Attivare poi le immissioni di vapore.

Attraverso il tubicino di aspirazione posto a sinistra sotto il pannello comandi si aspira acqua pulita nel sistema di evaporazione.

⚠ Altri liquidi diversi dall'acqua possono danneggiare il forno.
Usare solo acqua del rubinetto per le funzioni di cottura con apporto di vapore.

Successivamente l'acqua viene ceduta durante la cottura sotto forma di vapore.
Le aperture per l'apporto di vapore si trovano nell'angolo posteriore di sinistra del pannello superiore del vano.

Un'immissione di vapore dura 5–8 minuti circa.

Il numero e il momento opportuno per immettere il vapore dipendono dal tipo di alimenti.

– Le **paste con lievito** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio della funzione di cottura.

– **Pane e panini** lievitano meglio se il vapore viene immesso all'inizio della funzione di cottura. La crosta superficiale, inoltre, diventa lucente se si immette vapore verso la fine della funzione di cottura.

– Le **carni arrosto piuttosto grasse** cedono meglio il grasso se all'inizio della cottura si immette vapore.

La cottura climatizzata con apporto di vapore non è indicata per paste che contengono molta umidità, ad es. torte meringate. In questo caso il calore deve essere secco per asciugare queste paste.

Svolgimento di una funzione di cottura con la modalità Cottura climatizzata

È del tutto normale che lo sportello si appanni all'interno dopo aver immesso il vapore. L'umidità depositatasi evapora durante la cottura.

- Preparare gli alimenti e infornarli.
- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare la modalità Cottura climatizzata.

Appare la temperatura proposta (160 °C).

La resistenza termica del vano, l'illuminazione e il ventilatore di raffreddamento si accendono.

Impostare la temperatura

- Con il tastierino numerico impostare la temperatura desiderata.
- Selezionare "OK".

Impostare il numero delle immissioni

Consiglio: utilizzare le ricette d'esempio come riferimento.

Se si desidera che il forno attivi un'immissione di vapore automaticamente al termine della fase di riscaldamento:

- selezionare "immissione vapore autom.".

Per attivare una o più immissioni di vapore in determinati momenti:

- selezionare "1 immissione di vapore", "2 immissioni di vapore" oppure "3 immissioni di vapore".

Momento opportuno per l'immissione di vapore

Questa selezione appare solo se sono state impostate 1, 2 o 3 immissioni di vapore.

Consiglio: se sono state impostate più di un'immissione di vapore, la 2° immissione deve essere attivata almeno 10 minuti dopo l'avvio della funzione di cottura.

– immiss. vap. manuali

Se si desidera attivare le immissioni di vapore manualmente:

- selezionare "immiss. vap. manuali". Impostare il timer per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

– immiss. vap. a tempo

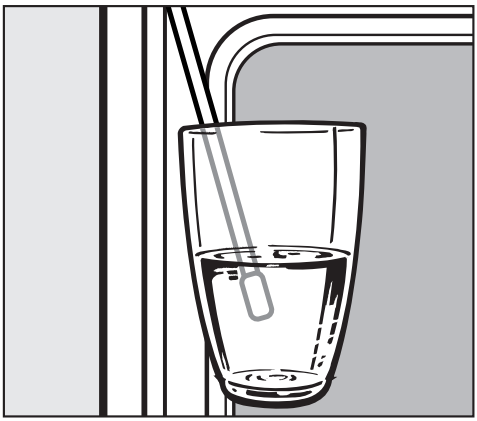
Se si desidera impostare il momento per la rispettiva immissione di vapore:

- selezionare "immiss. vap. a tempo";
- impostare con il tastierino numerico il momento desiderato per ogni immissione di vapore.
  Il forno attiva l'immissione di vapore in base all'ora impostata. Lo scorrere del tempo parte dopo l'avvio della funzione di cottura;
- selezionare "OK".

Successivamente appare l'indicazione per l'aspirazione d'acqua.

Preparare l'acqua e avviare il procedimento di aspirazione

- Riempire un recipiente con la quantità di acqua potabile richiesta.
- Aprire lo sportello.
- Ribaltare in avanti il tubicino di aspirazione a sinistra, sotto il pannello comandi.



- Immergere il tubicino di aspirazione nel recipiente con l'acqua.
- Selezionare "OK".

Il processo di aspirazione si avvia.

La quantità dell'acqua aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un po' di acqua.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando "stop" oppure "start".

- Terminato il processo di aspirazione, togliere il recipiente.
- Confermare con "OK" l'indicazione che segnala che il processo di aspirazione è terminato.
- Chiudere lo sportello.

Per poco tempo si sentirà ancora il rumore della pompa di aspirazione. L'acqua rimasta nel tubicino viene infatti aspirata.

La resistenza termica del vano e il ventilatore di raffreddamento si accendono. Appaiono la temperatura impostata e la temperatura effettiva.

L'aumento della temperatura viene visualizzato.
Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, la prima volta si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Se è stato selezionato "immissione vapore a tempo", dopo la fase di riscaldamento appare l'ora in cui avviene la prossima immissione di vapore. È possibile posticipare questo momento prima che l'immissione si attivi con "modificare".

Modificare la modalità di cottura

La modalità Cottura climatizzata è di serie una combinazione di Aria calda più e apporto di umidità.

È possibile combinare l'apporto di umidità con un altra modalità di cottura:

– Calore superiore/inferiore
– Cottura intensa
– Arrostimento automatico

- Selezionare "modificare".
- Sfogliare l'elenco fino a quando appare "modalità di cottura".
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.
- Selezionare "OK".

La funzione di cottura viene avviata con la modalità di cottura modificata.

Il vapore può causare ustioni.
Durante le immissioni di vapore non aprire lo sportello.
Inoltre il vapore che si deposita sul pannello comandi può inoltre prolungare la reazione dei sensori.

Immissione vapore automatica

Dopo la fase di riscaldamento, l'immissione di vapore si attiva automaticamente.

L'acqua evapora nel vano interno. Durante l'immissione del vapore nel display appare .

Dopo l'immissione di vapore si spegne.

■ Terminare la cottura.

1, 2 o 3 immissioni di vapore

– immiss. vap. manuali

Se è stato selezionato "immiss. vap. manuali" è possibile attivare le immissioni di vapore appena si accende il sensore .

Attendere la fase di riscaldamento affinché il vapore si distribuisca uniformemente nell'aria riscaldata del vano cottura.

Per il momento opportuno per immettere il vapore, attenersi alle indicazioni nelle ricette.

Consiglio: utilizzare il timer per segnalare l'orario in cui effettuare le immissioni.

■ Premere .

L'immissione di vapore si attiva, l'illuminazione dei tasti si spegne e appare nel display.

■ Procedere come descritto per attivare altre immissioni di vapore.

Al termine di ogni immissione di vapore si spegne nel display.

■ Terminare la cottura.

– immiss. vap. a tempo

I forno attiva l'immissione di vapore in base all'ora impostata.

Evaporazione acqua residua

Per una funzione di cottura con apporto di umidità che scorre senza interruzione, nel sistema non rimane acqua residua. L'acqua evapora completamente con le immissioni di vapore.

Se una funzione di cottura con apporto di umidità viene interrotto manualmente o a causa dell'interruzione della corrente, l'acqua non ancora evaporata rimane nel sistema di evaporazione.

Al successivo utilizzo della modalità Cottura climatizzata o di un programma automatico con apporto di umidità appare "evaporare acqua residua?" con le opzioni "saltare" e "sì".

Si consiglia di attivare subito la funzione per far evaporare l'acqua residua. La volta successiva si potrà quindi usare subito acqua fresca per le immissioni di vapore.

Attivare subito l'evaporazione dell'acqua residua

Il vapore potrebbe causare ustioni. Durante l'evaporazione dell'acqua residua non aprire lo sportello.

- Selezionare la modalità Cottura climatizzata o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare "evaporare acqua residua?".

- Selezionare "sì".

Appare "evaporare acqua residua" e un'indicazione di tempo.

L'evaporazione dell'acqua residua si avvia. Nel display viene visualizzato lo svolgimento.

La durata visualizzata dipende dalla quantità d'acqua residua rimasta nel sistema di evaporazione. Nel corso della funzione, la durata oraria può subire modifiche a seconda dell'effettiva quantità d'acqua accertata.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare "procedimento terminato".

■ Premere ⮌.

Adesso è possibile avviare la funzione di cottura con la modalità Cottura climatizzata oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

Durante l'evaporazione, l'umidità si deposita nel vano e sullo sportello. Attendere che il forno si raffreddi ed eliminare assolutamente l'umidità residua dal vano.

Saltare l'evaporazione di acqua residua

⚠ Si consiglia di non saltare o interrompere l'evaporazione dell'acqua residua. Se, infatti, nel sistema di evaporazione viene immessa ancora acqua, in casi limite l'acqua potrebbe tracimare nel vano.

■ Selezionare la modalità Cottura climatizzata o un programma automatico con apporto di umidità.

Appare "evaporare acqua residua?".

■ Selezionare "saltare".

Adesso è possibile avviare la funzione di cottura con la modalità Cottura climatizzata oppure eseguire un programma automatico con apporto di umidità.

Alla successiva selezione della modalità Cottura climatizzata o di un programma automatico con apporto di umidità come pure quando si spegne il forno viene nuovamente richiesto di eseguire l'evaporazione dell'acqua residua.

Programmi automatici

Il forno è dotato di numerosi programmi automatici per preparare comodamente e alla perfezione le più svariate pietanze.
Basta selezionare il programma adatto all'alimento che si sta cucinando e seguire poi le indicazioni nel display.

I programmi automatici si possono visualizzare con la rispettiva voce del menù.

Elenco delle categorie delle pietanze

– torte
– pasticcini
– pizza, quiche e simili
– carne
– selvaggina
– pollame
– pesce
– sformati e gratin
– alimenti surgelati
– dessert

Uso programmi automatici

■ Selezionare "Programmi automatici".

Appare l'elenco delle categorie di pietanze.

■ Selezionare la categoria desiderata delle pietanze.

Appaiono i programmi automatici disponibili.

■ Selezionare il programma automatico desiderato.

Le singole operazioni da effettuare fino all'attivazione del programma automatico vengono visualizzate in modo chiaro nel display.

A seconda del programma vengono visualizzate altre indicazioni riguardanti

– il recipiente di cottura,
– il ripiano,
– l'uso della sonda termometrica,
– la quantità d'acqua per i programmi automatici con immissione di vapore,
– la durata di cottura.

■ Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Nel ricettario "Cuocere – arrostire – cottura climatizzata" è disponibile una ricca scelta di ricette.

Consigli per l'uso

– Per impratichirsi coi programmi automatici si dovrebbe orientarsi secondo il ricettario in dotazione.
Coi programmi delle ricette proposte e con un po' di pratica si potranno preparare pietanze simili, con dosi diverse.

– Lasciare sempre raffreddare il vano a temperatura ambiente prima di selezionare un programma automatico.

– L'indicazione relativa alla durata di un programma automatico è approssimativa. A seconda dello svolgimento della cottura, possono aumentare o diminuire. Soprattutto se si usa la sonda termometrica la durata dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo. Modifiche della durata possono subentrare anche a causa della temperatura iniziale della carne.

– Per alcuni programmi è necessario aggiungere liquido durante la cottura. Nel display viene visualizzata la rispettiva indicazione (ad es. aggiungere liquido alle...).

– Per alcuni programmi si dovrà aspettare che il forno si riscaldi, prima di infornare la pietanza. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione, corredata di dati orari.

Programmi individuali

È possibile creare e salvare fino a 20 programmi personalizzati.

– È possibile combinare fino a dieci fasi di cottura per descrivere con precisione lo svolgimento delle ricette preferite oppure di quelle utilizzate più frequentemente. Per ogni fase di cottura selezionare la modalità, la temperatura e la durata di cottura o la temperatura nucleo.
– È possibile stabilire il ripiano/i ripiani per le pietanze.
– Si può immettere il nome del programma relativo alla ricetta.

Rivisualizzandolo e riavviandolo, il programma si avvia automaticamente.

Altre possibilità per creare programmi individuali:

– Confermare "salva" al termine di un programma automatico.
– Confermare "salva" al termine di una funzione di cottura con durata impostata.

Infine immettere un nome per il programma.

Creare programmi individuali

■ Selezionare "Programmi individuali".

Creare il primo programma individuale:

se non è mai stato creato un programma individuale, appare "creare programma".

■ Selezionare "OK".

Creare altri programmi individuali:

se sono già stati creati programmi individuali, appaiono i nomi dei programmi e sotto "elaborare programma".

■ Selezionare "elaborare programma".

■ Selezionare "creare programma"

Adesso è possibile stabilire le impostazioni per la 1° fase di cottura.
Seguire le indicazioni nel display.

■ Selezionare la modalità di cottura desiderata.

■ Impostare la temperatura desiderata e selezionare "OK".

■ Impostare la durata di cottura desiderata.
In alcune modalità è possibile impostare la temperatura nucleo anziché la durata di cottura.

■ Selezionare "OK".

Tutte le impostazioni per la 1° fase di cottura sono stabilite.

È possibile aggiungere altre fasi di cottura, ad es. se dopo la prima modalità se ne deve utilizzare un'altra.

Se sono necessarie altre fasi di cottura:

- selezionare "aggiungere fase di cottura" e procedere come descritto per la 1° fase.

Non appena sono state stabilite tutte le fasi di cottura necessarie:

- selezionare "terminare il programma".

Infine stabilire il ripiano/i ripiani per la pietanza:

- selezionare e confermare il/i ripiano/i desiderato/i.

Nel display appare un riepilogo delle impostazioni.

- Controllare le impostazioni e selezionare "applica".

Per modificare il programma, selezionare "modificare". È possibile modificare le singole fasi di cottura o aggiungere altre fasi di cottura.

Il programma individuale può essere salvato, modificato, avviato immediatamente oppure è possibile impostare un'ora alla quale il programma deve avviarsi o terminare automaticamente.

- Selezionare "salva".

Infine immettere un nome per il programma. Oltre all'alfabeto si trovano i seguenti simboli:

Simbolo	Significato
ABC	alfabeto in lettere maiuscole
abc	alfabeto in lettere minuscole
␣	spazio
123	cifre da 0 a 9 e trattino -

- Sfiorare i sensori vicino ai simboli fino a quando il carattere desiderato viene evidenziato su uno sfondo chiaro.
- Selezionare "selezionare".

Il carattere selezionato appare nella riga superiore.

I caratteri inseriti per sbaglio possono essere cancellati l'uno dopo l'altro sfiorando "cancellare" oppure ⮌.

Sono disponibili massimo 10 caratteri.

- Selezionare poi gli altri caratteri.
- Quando è stato immesso il nome del programma, selezionare "salva".

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Selezionare "OK".

Avviare i programmi individuali

- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare il programma desiderato.

Nel display appare un elenco:

– avviare subito
Il programma si avvia subito. La resistenza termica del vano si accende subito.

– avviare più tardi
Appare solo se si utilizza la sonda termometrica. Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

– start ore
Stabilire il momento in cui il programma deve avviarsi. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si accende automaticamente.

– fine alle
Stabilire il momento in cui il programma deve terminare. Secondo i dati orari impostati, la resistenza termica si spegne automaticamente.

La voce del menù "modificare fasi di cottura" è descritta al capitolo "Modificare i programmi individuali".

- Selezionare la voce desiderata.
- Confermare l'indicazione relativa al ripiano in cui introdurre la pietanza con "OK".

Il programma si avvia in base al momento di avvio o fine selezionato.

Modificare i programmi individuali

Modificare le fasi di cottura

Le fasi di cottura dei programmi automatici salvati con un nome personalizzato non possono essere modificati.

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "modificare fasi di cottura".

È possibile modificare le impostazioni stabilite per una fase di cottura oppure aggiungere altre fasi di cottura.

- Selezionare la fase di cottura desiderata o "aggiungere fase di cottura".
- Modificare il programma in base alle proprie esigenze (v. capitolo "Creare programmi individuali").

- Controllare le impostazioni e selezionare "applica".
- Selezionare "salva".
- Modificare il nome se necessario (v. capitolo "Programmi individuali") e premere "salva".

Le fasi di cottura modificate nel programma vengono salvate.

Cambiare il nome

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare "elaborare programma".
- Selezionare "cambiare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Selezionare "cambiare il nome".
- Immettere il nuovo nome (v. capitolo "Creare programmi individuali").
- Quando è stato immesso il nuovo nome del programma, selezionare "salva".

Nel display appare la conferma che il nome del programma è stato salvato.

- Selezionare "OK".

Il nome modificato del programma viene salvato.

Cancellare programmi individuali

- Selezionare "Programmi individuali".

Nel display appaiono il nome del programma e sotto "elaborare programma".

- Selezionare "elaborare programma".
- Selezionare "cancellare programma".
- Selezionare il programma desiderato.
- Confermare la domanda se il programma deve essere cancellato con "sì".

Il programma viene cancellato.

È possibile inoltre cancellare contemporaneamente tutti i programmi individuali (v. capitolo "Impostazioni – Impostazioni di serie – Programmi individuali").

Una cottura ponderata giova alla salute.
A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

Modalità di cottura

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Aria calda più, Cottura intensa, Cottura climatizzata o Calore superiore/inferiore.

Tortiere e stampi

La scelta dello stampo/tortiera dipende dalla modalità e dalla preparazione.

– Aria calda più, Cottura intensa, Cottura climatizzata:
placca, placca universale, stampi in materiale adatto all'utilizzo nel forno.

– Calore superiore/inferiore:
stampi opachi e scuri in lamiera nera, smalto nero, lamiera bianca scurita o alluminio opaco; stampi in vetro resistente alle alte temperature; stampi rivestiti.
Evitare di usare stampi in materiale chiaro poiché la doratura potrebbe divenire irregolare o leggera e in determinate circostanze si rischia addirittura che la pietanza non si cuocia.

– Disporre gli stampi sempre sulla griglia.
Stampi per cake o allungati vengono disposti preferibilmente in posizione obliqua sulla griglia per favorire la distribuzione del calore e ottenere risultati di cottura uniformi.

– Cuocere torte alla frutta e alte sulla placca universale.

Carta da forno, ungere

Tutti gli accessori Miele come la placca, la placca universale, la placca forata gourmet o la teglia rotonda sono trattati con PerfectClean.

In generale le superfici trattate con PerfectClean non devono essere unte o rivestite con carta da forno.

La carta da forno serve soltanto se:

– si cuociono panini e stuzzichini con soluzione salina. La soluzione salina, infatti, potrebbe intaccare la superficie trattata con PerfectClean;

– si cuociono dolci con un'alta percentuale di albume che si attaccano facilmente (ad es. pan di Spagna, meringhe, amaretti);

– si preparano prodotti surgelati sulla griglia.

Avvertenze sulla tabella per dolci e altre pietanze

Temperatura

In generale selezionare la temperatura più bassa.

Se le temperature sono più alte di quelle indicate, si riduce il tempo di cottura ma la doratura può risultare non uniforme e talvolta la pietanza non si cuoce.

Tempo di cottura

Trascorso il tempo di cottura più breve, controllare se il dolce è cotto a puntino. Per verificare la cottura, infilare nel dolce un ferro da calza o uno stecchino di legno. Se non vi rimane attaccata pasta, il dolce è cotto.

Ripiano

Il ripiano su cui infornare la pietanza da cuocere dipende dalla modalità scelta e dal numero di placche infornate.

– Aria calda più
  1 placca: ripiano 2
  2 placche: ripiano 1+3 / 2+4
  3 placche: ripiano 1+3+5

  Se si usano contemporaneamente su diversi ripiani la placca universale e quella da dolci, inserire la placca universale sotto quella da dolci.

  Cuocere torte e pasticcini con impasto umido al massimo su due ripiani contemporaneamente.

– Cottura climatizzata
  1 placca: ripiano 2

– Cottura intensa
  1 placca: ripiano 1 o 2

– Calore superiore/inferiore
  1 placca: ripiano 1 o 2

Tabella per dolci e altre pietanze

Torte/pasticcini			
	[°C]		[min.]
Pasta soffice			
cake	**150–170**	**2**	**60–70**
tortiera apribile	**150–170**	**2**	**65–80**
muffin (1 [2] placca/che)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**30–50**
small cakes (1 placca) 1) 2)	**150**	**2**	**25–40**
small cakes (2 placche) 1) 2)	**150 3)**	**2+4**	**25–40**
torta di pasta soffice (placca)	**150–170**	**2**	**25–40**
torta marmorizzata, alle noci (stampo)	**150–170**	**2**	**60–80**
torta di frutta con meringa o composto (placca)	**150–170**	**2**	**45–50**
torta di frutta (placca)	**150–170**	**2**	**35–55**
torta di frutta (stampo)	**150–170**	**2**	**55–65**
fondo per torta 1)	**150–170**	**2**	**25–35**
pasticcini/biscotti 1) (1 [2] placca/che)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**20–25**
Pasta frolla			
fondo per torta	**150–170**	**2**	**20–25**
torta con granella	**150–170**	**2**	**45–55**
pasticcini 1) (1 [2] placca/che)	**150–170**	**2 [1+3 4)]**	**15–25**
frollini 1) 2) (1 [2] placca/che)	**140**	**2 [1+3 4)]**	**30–45**
torta alla ricotta	150–170	2	70–95
torta di mele (apple pie) (stampo ∅ 20 cm) 1) 2)	**160**	**2**	**85–105**
torta di mele, coperta 1)	160–180	2	50–70
torta di albicocche con composto (stampo)	150–170	2	55–75
crostata	–	–	–

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

Se non indicato esplicitamente, i dati orari valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano viene preriscaldato, la durata di cottura si abbrevia di 10 minuti circa.

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

[°C]		[min.]	[°C]		[min.]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
160 3)	**3**	**25–35**	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
170–190 3)	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 3)	3	15–25	–	–	–
160 3)	**2**	**15–33**	–	–	–
170–190	**2**	**85–95**	150–170	2	75–90
180	**1**	**80–95**	–	–	–
170–190	1	45–65	**160–180**	**1**	**50–70**
170–190	2	55–75	**150–170**	**2**	**50–60**
220–240 3) 5)	**1**	**35–50**	**190–210 3)**	**1**	**25–40**

Aria calda più / Calore superiore/inferiore / Cottura intensa

Temperatura / Ripiano / Durata di cottura

1) Durante la fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "modificare – fase riscaldamento – normale".

2) Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

3) Preriscaldare il vano cottura.

4) Togliere le placche dal forno anche prima del tempo se le pietanze sono cotte prima della durata di cottura indicata.

5) Selezionare "modificare – Crisp function – on".

Tabella per dolci e altre pietanze

Torte/pasticcini			
	[°C]		[min.]
Pan di Spagna [1]			
fondo per torta (2 uova) [1]	170–190	2	15–20
pan di Spagna (da 4 a 6 uova) [1]	175–195	2	22–30
torta margherita [1] [2]	**180**	**2**	**25–35**
rotolo [1]	160–180	2	15–25
Pasta lievitata/pasta con olio e ricotta			
far lievitare la pasta	**50**	[5]	**15–30**
dolce natalizio	**150–170**	**2**	**55–65**
torta con granella	**150–170**	**2**	**35–45**
torta di frutta (placca)	**160–180**	**2**	**40–60**
pane bianco	**160–180**	**2**	**50–60**
pane integrale	**170–190** [3]	**2**	**50–60**
pizza (placca) [1]	170–190	2	35–45
torta di cipolle	170–190	2	35–45
fagottini di mele (1 [2] placca/che)	**150–170**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–30**
Pasta da choux [1], bignè (1 [2] placca/che)	**160–180**	**2 [1+3** [4]**]**	**30–45**
Pasta sfoglia (1 [2] placca/che)	**170–190**	**2 [1+3** [4]**]**	**20–25**
Meringa, amaretti (1 [2] placca/che)	**120–140**	**2 [1+3** [4]**]**	**25–50**

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

Se non indicato esplicitamente, i dati orari valgono per il forno non preriscaldato. Se il vano viene preriscaldato, la durata di cottura si abbrevia di 10 minuti circa.

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

[°C]		[min.]	[°C]		[min.]
170–190 [3]	**2**	**10–20**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**20–40**	–	–	–
150–180 [3]	**2**	**20–45**	–	–	–
170–190 [3]	**2**	**15–20**	–	–	–
35	[5]	15–30	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 [1] [6]	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 [3]	2	50–60	–	–	–
190–210 [6]	**2**	**30–45**	170–190	2	40–50
180–200 [6]	**2**	**25–35**	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 [3]	3	30–40	–	–	–
190–210 [3]	2	20–25	–	–	–
120–140 [3]	2	25–50	–	–	–

Aria calda più / Calore superiore/inferiore / Cottura intensa

Temperatura / Ripiano / Durata di cottura

1) Durante la fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "modificare – fase riscaldamento – normale".

2) Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350.

3) Preriscaldare il vano cottura.

4) Togliere le placche dal forno anche prima del tempo se le pietanze sono cotte prima della durata di cottura indicata.

5) Mettere la griglia sul fondo del forno e sistemarvi il recipiente.

6) Selezionare "modificare – Crisp function – on".

Modalità di cottura

A seconda della preparazione è possibile utilizzare Aria calda più, Cottura climatizzata, Arrostimento automatico, Calore superiore/inferiore o dei programmi automatici.

Recipienti

È possibile usare ogni recipiente adatto per il forno:

casseruole, stufaiole, pirofile, sacchetti per l'arrosto, recipienti in coccio, placca universale, griglia e/o placca per grigliare/arrostire (se in dotazione) sopra la placca universale.

Si consiglia di arrostire nella casseruola perché rimane una quantità sufficiente di fondo di cottura per preparare un sugo.
Inoltre il vano cottura rimane più pulito rispetto alla cottura sulla griglia.

Avvertenze sulla tabella per arrostire

Temperatura

In generale selezionare la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Con la funzione Aria calda più, Cottura climatizzata oppure Arrostimento automatico selezionare una temperatura di ca. 20 °C più bassa di quella occorrente per la modalità Calore superiore/inferiore.

Per pezzi di carne del peso superiore a 3 kg selezionare una temperatura inferiore di circa 10 °C a quella riportata nella tabella per arrostire.
La durata di cottura si prolunga ma, in cambio, la carne si cuoce omogeneamente e la crosta non diventa troppo spessa.

Se si arrostisce sulla griglia, selezionare una temperatura di ca. 10 °C più bassa di quella occorrente per arrostire nella casseruola.

Preriscaldare

Preriscaldare il forno solo per roastbeef e filetto; in generale non è necessario preriscaldare il forno.

Durata di cottura

Per calcolare la durata di cottura, in base al tipo di carne, moltiplicare l'altezza dell'arrosto [cm] per il tempo calcolato per un cm dell'altezza [min./cm]:

manzo/selvaggina: . . . . 15–18 min./cm

maiale/vitello/agnello: . . 12–15 min./cm

roastbeef/filetto: . . . . . 8–10 min./cm

Per la carne congelata il tempo di cottura si prolungherà di circa 20 minuti per kg. Se il taglio di carne non supera il peso di 1,5 kg si potrà arrostirlo senza scongelarlo.

In generale, controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Ripiano

In generale, usare il ripiano 2.

Consigli

Doratura

L'arrosto assume una bella doratura superficiale verso la fine della cottura. A metà cottura circa si consiglia di togliere il coperchio per far dorare meglio l'arrosto.

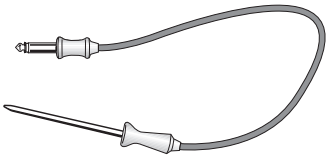
Riposo

A cottura ultimata, togliere l'arrosto dal forno, avvolgerlo in carta stagnola e lasciarlo riposare per 10 minuti circa. Al momento di tagliarlo, la carne non perderà troppo succo.

Pollame arrosto

La pelle del pollame risulterà croccante se, 10 minuti prima del termine di cottura, si spennellerà con acqua leggermente salata.

Sonda termometrica



Con la sonda termometrica è possibile sorvegliare esattamente la cottura in base alla temperatura.

Funzionamento

La punta della sonda termometrica va inserita negli alimenti. La punta è provvista di un sensore per accertare la temperatura. Il sensore rileva la cosiddetta temperatura nucleo al interno della pietanza durante la funzione di cottura. L'aumento della temperatura interna comprova il punto di cottura.
A seconda se ad es. l'arrosto si desidera con una cottura media o ben cotto, si imposta una temperatura nucleo bassa o alta.

La temperatura nucleo può essere impostata fino a 99 °C. I dati per gli alimenti e le rispettive temperature nucleo sono riportati nella tabella per arrostire e al capitolo "Cottura a bassa temperatura".

La durata di cottura in base alla temperatura è paragonabile a quella convenzionale dipendente dal tempo.

Possibilità d'uso

Con alcuni programmi automatici e usi speciali si richiede l'utilizzo della sonda termometrica.

Inoltre la sonda può essere utilizzata anche con i programmi individuali e con le seguenti modalità d'uso.

– Arrostimento automatico
– Aria calda più
– Cottura intensa
– Calore superiore/inferiore
– Cottura climatizzata
– Grill ventilato

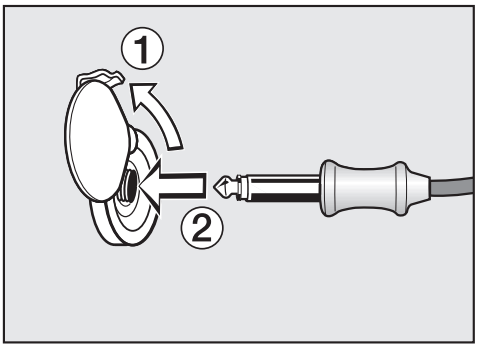
Importanti informazioni per l'uso

Avvertenza!

– Si può sistemare la carne in una casseruola o sulla griglia con sotto la placca universale.
– La punta metallica della sonda termometrica deve essere infilata completamente e raggiungere all'incirca il centro degli alimenti.
– Per il pollame, infilare la punta metallica preferibilmente nella parte più spessa del petto. Toccare il petto con pollice e indice per trovare il punto più spesso.
– Osservare che la punta della sonda non tocchi parti ossee e non venga inserita in parti particolarmente grasse. Le parti grasse ed ossee possono disattivare la sonda prima del tempo.
– Se la carne è piuttosto grassa o con venature di grasso, impostare il valore più alto della temperatura nucleo riportato nella tabella per arrostire.
– Se si usano gli speciali sacchetti per arrosti o carta stagnola, infilare la sonda attraverso il sacchetto o la stagnola fino al centro della carne. È pure possibile lasciare la sonda all'interno del sacchetto con la carne. Attenersi ad ogni modo alle indicazioni per l'uso dei sacchetti.

Uso sonda termometrica

- Inserire completamente la punta metallica della sonda negli alimenti.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.



- Inserire la spina della sonda termometrica nella rispettiva presa fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.
- Selezionare la modalità di cottura o il programma automatico.
- Se necessario, con il tastierino numerico impostare la temperatura.
- Se necessario, con il tastierino numerico impostare la temperatura nucleo.

Per i programmi automatici, i valori della temperatura nucleo sono preimpostati.

È possibile differire l'avvio della funzione di cottura. Selezionare la voce del menù "Start ore".

L'ora per la fine di cottura viene calcolata approssimativamente in quanto la durata della funzione di cottura con la sonda termometrica corrisponde all'incirca a quella senza sonda termometrica.

Non si possono impostare "durata cottura" e "fine alle" in quanto la durata complessiva dipende dal raggiungimento della temperatura nucleo.

Indicazione tempo restante

Dopo un tempo definito appare la durata residua, stimata, della funzione di cottura (durata residua).

Il tempo restante viene calcolato in base alla temperatura di cottura impostata, alla temperatura nucleo prevista e all'aumento della temperatura nucleo durante la cottura.

All'inizio, quindi, i dati relativi al tempo restante sono solo indicativi. Man mano che la cottura procede, il tempo restante viene continuamente aggiornato e corretto e i dati accertati sono sempre più esatti.

Tutte le informazioni di durata residua vengono cancellate, se la temperatura di cottura o quella del nucleo viene modificata oppure se viene selezionata un'altra modalità di cottura.
Se lo sportello rimane aperto a lungo, i dati relativi alla durata residua vengono calcolati di nuovo.

Passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura nucleo

Appena viene visualizzata la durata residua, è possibile passare dall'indicazione della durata residua all'indicazione della temperatura nucleo.

- Selezionare "modificare".
- Selezionare "stato".
- Selezionare se visualizzare la durata residua o la temperatura nucleo nel display e confermare selezionando "OK".

Sfruttamento calore residuo

La resistenza termica del vano si disattiva poco prima della fine di cottura. Il calore residuo del vano basta per terminare la cottura.

Grazie a questo accorgimento si risparmia energia elettrica.

Nel display la funzione risparmio energia viene segnalata con l'indicazione "fase risparmio elettricità". La temperatura nucleo effettiva non viene più visualizzata.

Il ventilatore di raffreddamento o, a seconda della funzione, quello dell'aria calda continuano a funzionare.

Appena la temperatura nucleo impostata è raggiunta:

– nel display appare "procedimento terminato";

– si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Inserire la sonda termometrica in un altro punto e riattivare la funzione se gli alimenti non risultano cotti come si desidera.

Arrostire

Tabella per arrostire

Carne/pesce	/	
	[°C]	[min.]
arrosto di manzo, ca. 1 kg	170–190	100–130 [2)]
filetto di manzo/roastbeef, ca. 1 kg	**200–220**	**45–55 [3)]**
arrosto di selvaggina, ca. 1 kg	**140–160**	**100–120 [4)]**
maiale arrosto/arrotolato, ca. 1 kg	160–180	100–120 [4)]
arrosto di maiale con cotenna, ca. 2 kg	160–180	130–160 [4)]
costolette affumicate, ca. 1 kg	**150–170**	**60–80 [4)]**
polpettone, ca. 1 kg	160–180	60–70 [4)]
arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	**180–200**	**80–100 [4)]**
cosciotto d'agnello, ca. 1,5 kg	**170–190**	**90–120 [4)]**
sella di agnello, ca. 1,5 kg	170–190	50–60 [3)]
pollame, 0,8–1 kg	**180–200**	**60–70**
pollame, ca. 2 kg	**170–190**	**100–120**
pollame, con farcia, ca. 2 kg	**170–190**	**110–130**
pollame, ca. 4 kg	**160–180**	**150–180**
pesce intero, ca. 1,5 kg	**160–180**	**35–55**

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.

I tempi di cottura indicati valgono per il vano di cottura non preriscaldato.

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

L'indicazione della temperatura fa riferimento alla preparazione nella casseruola senza coperchio.
Impostare la temperatura di 10 °C inferiore se si cuoce l'arrosto direttamente sulla placca universale oppure sulla griglia con placca universale.

[Cottura climatizzata] 1)		[Calore superiore/inferiore]		[Sonda termometrica] 6)
[°C]	[min.]	[°C]	[min.]	[°C]
–	–	**190–210**	**110–140** 2)	85–95
–	–	200–220	45–55 3)	40–70 7)
140–160	**100–120** 4)	150–170	100–120 4)	80–90
160–180	110–130 4)	**180–200**	**100–120** 4)	80–90
170–190	130–160 4)	**190–210**	**130–160** 4)	80–90
160–180	**60–80** 4)	170–190	80–100 4)	75–80
170–190	60–70 4)	**190–210**	**60–70** 4)	75–80
170–190	**90–110** 4)	190–210	100–120 4)	70–80
170–190	**90–120** 4)	200–220	90–120 4)	80–85
–	–	**190–210**	**50–60**	70–75
190–210	**60–70**	190–210	60–75 5)	85–90
180–200	**90–110**	190–210	90–110 5)	85–95
180–200	**100–120**	190–210	110–130 5)	85–95
170–190	**140–170**	180–200	150–180	85–90
170–190	**35–55**	190–210	35–55	75–80

[Aria calda più] / [Arrostimento automatico] / [Cottura climatizzata] / [Calore superiore/inferiore]

Temperatura / Durata di cottura / Temperatura nucleo per la sonda termometrica

In generale, usare il ripiano 2.

1) Dopo la fase di riscaldamento:
attivare le immissioni di vapore manuali distribuite per l'intera durata di cottura.

2) Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a metà cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

3) Preriscaldare il vano cottura. Durante la fase di riscaldamento però disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "modificare – fase riscaldamento – normale".

4) Dopo metà cottura versare ca. 0,5 l di liquido.

5) Usare il ripiano 3.

6) Se si utilizza la sonda termometrica immettere la temperatura nucleo relativa alla pietanza.

7) Selezionare la temperatura nucleo relativamente al grado di cottura desiderato:
al sangue: 40–45 °C, cottura media: 50–60 °C, ben cotta: 60–70 °C.

Cottura a bassa temperatura

Questa funzione di cottura è ideale per cuocere perfettamente a puntino carni delicate di manzo, maiale, vitello o agnello.

Arrostire la carne dapprima entro breve tempo con temperature molto alte e in modo uniforme tutt'intorno.

Infine infornare la carne nel vano cottura preriscaldato dove la carne viene cotta delicatamente a bassa temperatura per una durata più prolungata.

La carne si distende. Il succo si distribuisce omogeneamente all'interno della carne fino in superficie.
A cottura ultimata, quindi, la carne risulta particolarmente tenera e succosa.

Consigli

– Per questa modalità di cottura usare tagli di prima qualità senza cartilagini e parti grasse. Prima della cottura la carne va disossata.

– Per arrostire la carne si consiglia l'uso di burro o olio.

– Non coprire la carne mentre si rosola.

La durata di cottura è di ca. 2–4 ore e dipende dal peso e dalle dimensioni del pezzo di carne e da grado di cottura e doratura desiderati.

Durata di cottura/temperatura nucleo

Carne	Durata di cottura [min.]	Temperatura nucleo [°C]
roastbeef		
– al sangue	60–90	48
– cottura media	120–150	57
– ben cotta	180–240	69
filetto di maiale	120–150	63
costolette affumicate*	150–210	68
sella di vitello*	180–210	63
sella di agnello*	90–120	60

* disossata

A cottura ultimata

Poiché la temperature di cottura e quella interna sono molto basse,

– è possibile tagliare subito la carne. Non è necessario farla riposare.

– il risultato di cottura non viene compromesso se al termine della funzione la carne rimane nel forno. La carne può rimanere in caldo finché viene servita.

– la carne avrà la temperatura corretta per essere gustata. Disporre la carne nei piatti preriscaldati e, per evitare che si raffreddi in fretta, accompagnarla con una salsina molto calda.

Usare l'applicazione speciale "cottura a bassa temperatura"

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "cottura a bassa temperatura"
- Impostare la temperatura.
- Impostare la temperatura nucleo.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

  Durante la fase di preriscaldamento, lasciare nel vano la griglia e la placca universale.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Appena appare "usare la sonda termometrica" mettere la carne rosolata sulla griglia e infilarvi la sonda in modo che la punta in metallo raggiunga il centro della carne.

  Attenersi anche alle avvertenze riportate al capitolo "Arrostire – Sonda termometrica".
- Inserire la griglia unitamente alla placca universale sul ripiano indicato.

⚠ La resistenza termica superiore/grill è molto calda. Pericolo di scottarsi!

- Inserire la spina della sonda termometrica nella rispettiva presa fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.

A programma ultimato appare "procedimento terminato" e si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Se la carne non risultasse cotta come si desidera, è possibile prolungare la funzione.

Cottura a bassa temperatura con impostazione manuale della temperatura

Usare la placca universale con griglia.

Non usare la funzione Riscaldamento rapido per preriscaldare.

- Inserire la placca universale con griglia al ripiano 2.
- Selezionare la modalità Calore superiore/inferiore e una temperatura di 130 °C.
- Disattivare la funzione "Riscaldamento rapido" selezionando "modificare – fase riscaldamento – normale".
- Preriscaldare il vano cottura, comprese placca universale e griglia, per ca. 15 minuti.
- Durante la fase di preriscaldamento, rosolare per bene la carne da tutte le parti sul piano di cottura.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Mettere la carne rosolata sulla griglia.
- Selezionare "modificare".
- Selezionare "temperatura" e impostare 100 °C.
- Portare a termine la cottura della carne.

È possibile far spegnere la funzione di cottura automaticamente (v. capitolo "Uso ampliato – Impostare la durata di cottura").

⚠ Pericolo di scottarsi!
Se si usa il grill con lo sportello aperto, le fumane calde che si sviluppano non vengono convogliate nel ventilatore di raffreddamento. I dispositivi di comando si riscaldano molto.
Se si usa il grill, lo sportello del forno deve rimanere chiuso.

Modalità di cottura

Grill grande

Per grigliare notevoli quantità di alimenti piatti (ad es. bistecche) e per gratinare in stampi grandi.

L'intero corpo termico diventa incandescente e produce quindi i raggi infrarossi necessari per grigliare.

Grill piccolo

Per grigliare pochi alimenti piatti (ad es. bistecche) e per gratinare in stampi piccoli.

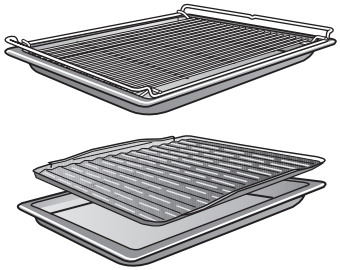
Solo la parte interna del corpo termico diventa incandescente e produce quindi i raggi infrarossi necessari per grigliare.

Grill ventilato

Per cuocere al grill tagli di carne voluminosi, ad es. pollame.

Il corpo termico superiore/grill e il ventilatore si attivano alternandosi.

Recipienti



Usare la placca universale con griglia o placca per grigliare e arrostire (se in dotazione) soprastante.
In tal modo il succo che cola non si brucia e può essere usato per accompagnare la pietanza.

Non usare la placca per dolci.

Avvertenze sulla tabella per grigliare

Temperatura

In generale selezionare la temperatura più bassa.
Con temperature più alte rispetto a quelle indicate la carne diventa scura ma non si cuoce.

Per pietanze piatte in generale si consiglia una temperatura di 275 °C, per pietanze più voluminose massimo 220 °C.

Preriscaldare

Per grigliare è necessario preriscaldare il vano.
Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.

Ripiano

Selezionare il ripiano a seconda delle dimensioni della pietanza da grigliare.

– Pietanze piatte: ripiano 3/4

– Alimenti voluminosi: ripiano 1/2

Durata cottura

– Pezzi di carne/pesce piatti richiedono 6–8 minuti per lato.
Pezzi più spessi, un po' più a lungo per singola parte.
Per una cottura omogenea, le porzioni di carne o di pesce dovrebbero avere all'incirca lo stesso spessore.

– Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.

Prova di cottura

Per stabilire il punto di cottura basterà premere la carne con un cucchiaio.

al sangue:	se la carne risulta piuttosto elastica alla pressione è cotta al sangue
cottura media:	se la carne non rilascia tanto liquida, internamente è rosata
ben cotta:	se la carne non rilascia liquido è ben cotta

In generale, controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Consiglio

Se la superficie di pezzi di carne di dimensioni maggiori è già molto dorata ma l'interno ancora non è cotto, spostare la pietanza a un ripiano più basso oppure ridurre la temperatura del grill. In questo modo la superficie non diventa troppo scura.

Preparare la grigliata

Sciacquare brevemente la carne con acqua fredda e asciugarla. Non salare la carne per evitare che perda il succo durante la cottura al grill.

La carne magra può essere spennellata con olio. Non utilizzare altri grassi perché diventano facilmente scuri o generano fumo.

Pulire il pesce intero o a tranci, salarlo ed eventualmente spruzzarlo con succo di limone.

Grigliare

- Mettere la griglia o la placca per grigliare e arrostire (se in dotazione) sopra la placca universale.
- Sistemare gli alimenti sulla griglia.
- Selezionare la modalità di cottura e la temperatura.
- Preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal vano cottura oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

- Infornare le pietanze al ripiano indicato nella tabella per grigliare.
- Chiudere lo sportello.
- Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.

Tabella per grigliare

I dati per la modalità consigliata sono stampati in grassetto.
Se non indicato diversamente, preriscaldare il corpo termico superiore/grill ca. 5 minuti con sportello chiuso.
Trascorso metà tempo, voltare gli alimenti.
Controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Pietanze al grill		/			
	5 1	[°C]	[min.]	[°C]	[min.]
Pietanze piatte					
bistecche di manzo	4	275	15–22	**220**	**15–20**
hamburger [1]	4	**300**	**15–22**	–	–
shashlik	3	275	25–30	**220**	**25–30**
spiedini di pollo	4	275	20–25	**220**	**12–16**
bistecche di capocollo	4	**275**	**15–20**	220	17–23
fegato	4	**275**	**8–12**	220	12–15
polpette	4	**275**	**13–18**	220	18–22
salsiccia	4	**275**	**12–18**	220	13–19
filetto di pesce	4	275	20–25	**220**	**13–18**
trote	4	**275**	**16–20**	220	20–25
pane tostato [1) 2)]	3	**300**	**5–10**	220	7–10
toast Hawaii	3	275	10–15	**220**	**10–15**
pomodori	4	275	6–10	**220**	**8–10**
pesche	4	275	6–10	**220**	**15–20**
Alimenti voluminosi					
pollo, ca. 1,2 kg[3)]	1	220	60–70	**190**	**60–70**
stinco di maiale, ca. 1 kg	1	–	–	**190**	**95–100**
filetto di manzo/roastbeef, ca. 1 kg	2	–	–	**250**	**35–45**

Grill grande / Grill piccolo / Grill ventilato / 5 1 Ripiano / Temperatura / Durata di cottura

1) Le impostazioni valgono anche per le indicazioni relative alla norma EN 60350 se si utilizza la modalità Grill grande.

2) Non preriscaldare il corpo termico superiore/grill.

3) Usare il ripiano 2 con la modalità Grill ventilato.

Usi speciali

Oltre ai programmi automatici il forno dispone pure delle seguenti usi speciali:

– Scongelare
– Essiccare
– Riscaldare (riscaldare piatti completi)
– Riscaldare stoviglie
– Far lievitare la pasta
– Cottura a bassa temperatura
  Questa applicazione speciale è descritta al capitolo "Cottura a bassa temperatura".
– Pizza
– Programma per il sabbat

Inoltre in questo capitolo ci sono informazioni relative alle seguenti funzioni:

– Cuocere + dorare
– Conservare
– Prodotti surgelati/piatti pronti

Scongelare

Questo programma è stato sviluppato per uno scongelamento delicato delle pietanze.

È possibile impostare temperature da 25 a 50 °C.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Scongelare".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

L'aria del vano cottura è stata trasformata e le pietanze si sono scongelate delicatamente.

⚠ Pericolo di salmonellosi!
Rispettare la massima igiene se si scongela il pollame. Evitare assolutamente di usare il liquido prodotto dal pollame!

Consigli

– Togliere gli alimenti dalla confezione e metterli in un recipiente o sulla placca universale.

– Per scongelare pollame, sistemarlo sulla griglia ponendovi sotto la placca universale per evitare che la carne rimanga nel liquido.

– Per la cottura, carne, pollame o pesce non devono essere completamente scongelati.
Basterà scongelarli parzialmente in modo che la superficie sia sufficientemente morbida per trattenere le spezie.

Tempi di scongelamento parziale e totale

La durata dipende dal tipo e dal peso delle vivande:

Pietanza surgelata	**Peso** [g]	**Durata** [min.]
pollo	800	90–120
carne	500	60–90
	1000	90–120
salsiccia	500	30–50
pesce	1000	60–90
fragole	300	30–40
torta al burro	500	20–30
pane	500	30–50

Essiccare

Questo programma è stato sviluppato per la conservazione tradizionale degli alimenti mediante l'essiccazione (asciugatura).

È possibile impostare temperature da 80 a 100 °C.

Il presupposto è che frutta e verdura siano fresche e mature e non presentino punti di ammaccatura.

■ Preparare gli alimenti da essiccare.

– Sbucciare eventualmente le mele, eliminare il torsolo e tagliarle in anelli spessi ca. 0,5 cm.

– Togliere il nocciolo alle prugne.

– Sbucciare le pere, eliminare il torsolo e tagliarle a spicchi.

– Sbucciare la banana e tagliarla a fette.

– Pulire i funghi, tagliarli a metà oppure a fette.

– Eliminare il gambo da prezzemolo o aneto.

■ Distribuire gli alimenti da essiccare uniformemente sulla placca universale.

È possibile usare anche la placca forata gourmet, se in dotazione.

■ Selezionare "usi speciali".

■ Selezionare "Essiccare".

■ Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.

■ Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Alimenti da essiccare	Tempo di essiccazione
frutta	2–8 ore
verdura	3–8 ore
erbette*	50–60 minuti

* Poiché con questo programma è attivato il ventilatore, per essiccare le erbette utilizzare la modalità Calore superiore/inferiore con una temperatura di 80–100 °C.

■ Ridurre la temperatura se nel vano cottura si formano goccioline di acqua.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono gli alimenti dal vano cottura.

■ Far raffreddare la frutta o la verdura essiccata.

La frutta deve essere completamente secca ma allo stesso tempo morbida ed elastica. Quando la si piega o taglia non deve uscire liquido.

■ Conservare gli alimenti essiccati in vasetti o barattoli chiusi.

Riscaldare

Questo programma è stato creato per riscaldare pietanze e funziona con apporto di umidità.

È possibile selezionare:
– arrosto con verdura
– arrosto con patate
– arrosto con canederli
– arrosto con pasta
– pesce con verdura
– pesce con patate
– sformato di verdure
– sformato di pasta
– piatti con pasta e salsa
– pizza
– ragù/fricassea e salsa

Usare recipiente di cottura resistenti al calore.

- Disporre sulla griglia le pietanze da riscaldare senza coprirle.
- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Riscaldare" e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

⚠ Pericolo di ustioni!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i recipienti dal vano cottura.
Sulla parte inferiore dei recipiente possono formarsi delle gocce d'acqua.

Riscaldare stoviglie

Questo programma è stato sviluppato per riscaldare le stoviglie.

È possibile impostare temperature da 50 a 80 °C.

Usare recipiente di cottura resistenti al calore.

- Inserire la griglia al ripiano 2 e disporvi sopra le stoviglie da riscaldare.
- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Riscaldare stoviglie".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono le stoviglie.

Far lievitare la pasta

Questo programma è stato sviluppato per la lievitazione di impasti al lievito senza apporto di umidità.

È possibile impostare temperature da 30 a 50 °C.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Far lievitare la pasta".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Per far lievitare degli impasti con apporto di umidità usare i relativi programmi automatici.

Pizza

Questo programma è stato sviluppato per la cottura della pizza.

È possibile impostare temperature da 160 a 250 °C.

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "Pizza".
- Eventualmente modificare la temperatura proposta e impostare la durata di cottura.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Programma per il sabbat

Il programma per il sabbat è utile per tradizioni di carattere religioso.

Dopo aver selezionato la funzione sabbat selezionare modalità di cottura e temperatura.

Lo svolgimento del programma si avvia solo aprendo e richiudendo lo sportello.

– Trascorsi ca. 5 minuti, si attiva la funzione di cottura con la modalità Calore superiore/inferiore oppure Calore inferiore .

– Il forno riscalda fino a raggiungere la temperatura impostata e la mantiene per massimo 72 ore.

– La luce del vano interno rimane spenta anche se si apre lo sportello.

Se alla voce del menù "Impostazioni – luce forno " è stato selezionato "on", la luce rimane accesa per tutta la durata della funzione di cottura.

– Nel display rimane visualizzata l'indicazione "programma per il sabbat".

– L'orologio non viene visualizzato.

Dopo che il programma per il sabbat è stato attivato non è più possibile apportare modifiche o memorizzarlo sotto "programmi individuali".

Per ultimare il programma basta spegnere il forno.

Usare il programma per il sabbat

- Selezionare "usi speciali".
- Selezionare "programma per il sabbat".
- Selezionare la modalità di cottura desiderata.

Se è stato impostato il timer, il programma per il sabbat non si avvia.

- Impostare la temperatura.
- Selezionare "OK".

Adesso il forno è pronto per l'uso.

- Per avviare il programma basta aprire lo sportello.
- Sistemare gli alimenti nel vano cottura.
- Chiudere lo sportello.

La resistenza termica del vano cottura si accende dopo 5 minuti.

Se si desidera terminare il programma prima del tempo:

- sfiorare il tasto On/Off ⏻ e attendere fino a quando il forno si spegne automaticamente.

Cuocere + dorare

La modalità di cottura Cuocere + dorare è adatta alla cottura della carne.

È possibile impostare temperature da 100 a 250 °C.

- Selezionare "Modalità di cottura".
- Selezionare "Cuocere + dorare" e modificare eventualmente la temperatura proposta.
- Eseguire le indicazioni visualizzate nel display.

Esempi:

Pietanza	[°C]	[min.]
coscia di maiale arrosto, ca. 1,5 kg	180	130–160
stufato di manzo, ca. 1,5 kg	180	160–180

Temperatura

Durata cottura

I tempi di cottura indicati valgono per il vano di cottura non preriscaldato.

A seconda dell'altezza della pietanza usare il ripiano 1 o 2.

In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

Cuocere prima con coperchio. Togliere il coperchio a tre quarti della cottura e versare ca. 0,5 l di liquido.

Preparare conserve

Contenitori per conserve

⚠ Pericolo di ferirsi!
Se si riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare o sterilizzare mai con il forno barattoli e contenitori chiusi.

Usare solo recipienti speciali, acquistabili nei negozi e reparti casalinghi:

– vasetti in vetro,

– vasetti con coperchio avvitabile.

Per conserve di frutta e verdura

Si consiglia di selezionare la modalità Aria calda più [fan].

Le indicazioni valgono per 6 vasetti con contenuto di 1 l .

- Inserire la placca universale al ripiano 2 e disporvi sopra i vasetti.
- Selezionare la modalità Aria calda più [fan] e una temperatura di 150–170 °C.
- Attendere fino alla "formazione di bollicine", vale a dire finché queste salgono uniformemente nei vasetti.

Abbassare in tempo la temperatura per evitare che il contenuto trabocchi.

Frutta/cetrioli

- Appena le bollicine iniziano a salire uniformemente, impostare la temperatura minima. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Verdura

- Abbassare la temperatura a 100 °C appena si vedono salire le bollicine.

	Durata [min.]
asparagi, carote	60–90
piselli, fagioli	90–120

- A fine durata, impostare la temperatura minima. Lasciare poi i vasetti per altri 25–30 minuti nel vano cottura caldo.

Dopo la preparazione

⚠ Pericolo di scottarsi!
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono i vasetti dal vano cottura.

- Togliere i vasetti dal vano cottura.
- Coprirli con un canovaccio e lasciarli riposare per ca. 24 ore in un posto non esposto a correnti d'aria.
- Controllare poi se i vasetti sono chiusi ermeticamente.

Prodotti surgelati/piatti pronti

Consigli

Torte, pizza, baguette

– Cuocere i prodotti surgelati sulla griglia rivestita con carta da forno.
La placca per dolci o quella universale possono deformarsi a tal punto nel corso della preparazione dei prodotti surgelati che quando sono calde è possibile addirittura che non possano più essere estratte dal vano cottura. Ogni altro uso deforma le placche ulteriormente.

– Selezionare la temperatura più bassa di quelle consigliate sulla confezione.

Patatine fritte, crocchette o altre pietanze simili

– Questi prodotti surgelati possono essere preparati sulle placche per dolci o quelle universali.
Per una cottura delicata disporre i prodotti su carta da forno.

– Selezionare la temperatura più bassa di quelle consigliate sulla confezione.

– Mescolare e girare spesso gli alimenti.

Preparazione

Una cottura ponderata giova alla salute.

A cottura ultimata, torte, pizze, patatine fritte dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

- Selezionare la modalità di cottura e la temperatura consigliate sulla confezione.
- Preriscaldare il vano cottura.
- Infornare la pietanza al ripiano indicato sulla confezione nel vano preriscaldato.
- Controllare la pietanza dopo la durata più breve indicata sulla confezione.

Consiglio: per alcuni prodotti surgelati / già pronti sono a disposizione anche dei programmi automatici (v. capitolo "Programmi automatici").

⚠ Pericolo di scottarsi! I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.

⚠ Pericolo di ferirsi! Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.
In particolare il frontale del forno si danneggia a causa dell'azione di spray per il forno e prodotti decalcificanti.
Eliminare i residui di questi prodotti subito.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. I graffi sulle superfici in vetro possono provocare rotture del vetro

Prodotti per le pulizie non adatti

Per evitare di danneggiare le superfici, per pulire evitare di usare:

- prodotti contenenti soda, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti sul frontale del forno,
- prodotti abrasivi, ad es. polvere detergente, latte detergente abrasivo, clean stones,
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- prodotti per pulire il vetro,
- prodotti per piani in vetroceramica,
- spugnette abrasive per pentole, spazzole dure e spugnette usate in quanto possono contenere residui di prodotto abrasivo,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati,
- lana d'acciaio,
- mezzi meccanici per pulire i punti sporchi,
- prodotti per pulire il forno*,
- pagliette in acciaio*.

* consentito eccezionalmente in caso di sporco ostinato sulle superfici trattate con PerfectClean

Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che i residui di sporco non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate.
L'utilizzo ripetuto senza alcuna pulizia può rendere lo sporco molto ostinato.
Eliminare subito lo sporco.

Gli accessori non sono adatti per essere lavati con la lavastoviglie.

Consigli

– Macchie e residui di sporco lasciati dal succo di frutta o dalla pasta uscita dagli stampi, si tolgono con maggiore facilità quando il forno è ancora un po' caldo.

– Per facilitare le operazioni di pulizia è possibile smontare lo sportello, le griglie di supporto con le guide FlexiClip (se presenti), il pannello posteriore trattato con smalto catalitico e abbassare il corpo termico Calore superiore/grill.

Residui normali di sporco

Informazioni relative alla pulizia del pannello posteriore sono riportate al capitolo "Residui di sporco sul pannello posteriore trattato con smalto catalitico".

- Rimuovere lo sporco normale con acqua calda, prodotto per lavare i piatti e uno straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibre.
- Eliminare a fondo i residui di detersivo con acqua pulita. Ciò vale soprattutto per le superfici trattate con PerfectClean, in quanto i residui di detersivo compromettono le proprietà antiaderenti.
- Asciugare poi le superfici con uno straccio morbido.

Pulire la guarnizione

Intorno al vano cottura come guarnizione verso il lato interno dello sportello è applicata una guarnizione.

La guarnizione può diventare porosa e rompersi a causa dei residui di grasso.

- Pulire la guarnizione dopo ogni funzione di cottura.

Sonda termometrica

- Pulire la sonda termometrica solamente con uno straccio umido.

Evitare assolutamente di immergerla nell'acqua o di lavarla con la lavastoviglie. La sonda rimarrebbe danneggiata.

Residui tenaci di sporco (guide FlexiClip escluse)

Il succo di frutta traboccato o le macchie di unto dell'arrosto possono causare alterazioni del colore o punti opachi. Le macchie non compromettono le caratteristiche d'uso. Evitare assolutamente di eliminare queste macchie con prodotti abrasivi. Usare solo i prodotti indicati.

- Per eliminare i residui di sporco tenace si può usare il raschietto per vetri o paglietta in acciaio (ad es. Spontex Spirinett).

Lo spray per il forno danneggia lo smalto catalitico. Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

- In caso di sporco particolarmente tenace sulle superfici trattate con PerfectClean, spruzzare lo spray per forno Miele sulle superfici fredde e lasciarlo agire secondo le indicazioni sulla confezione.

Prodotti per il forno di altri marchi devono essere applicati solo sulle superfici fredde e agire per massimo 10 minuti.

- Dopo aver lasciato agire lo spray, eliminare lo sporco usando eventualmente la parte ruvida della spugnetta se le macchie sono tenaci.
- Rimuovere i residui dello spray per il forno accuratamente con acqua pulita e asciugare le superfici.

Residui tenaci di sporco sulle guide FlexiClip

Se lavati a macchina, le guide completamente estraibili FlexiClip scivolano poi con difficoltà in quanto lo speciale lubrificante viene eliminato. Evitare quindi assolutamente di lavare le guide FlexiClip con la lavastoviglie.

Per eliminare residui di sporco tenace o se i cuscinetti a sfera sono rimasti incollati dal succo di frutta traboccato:

- mettere a mollo le guide FlexiClip per 10 minuti circa in acqua calda con detersivo per piatti. Se necessario usare la parte ruvida della spugnetta per lavare le stoviglie. Per pulire i cuscinetti a sfera si può usare una spazzola morbida.

Dopo i lavori di pulizia sulle guide estraibili possono rimanere macchie scure o sfumature chiare che però non compromettono la funzionalità.

Residui di sporco sul pannello posteriore trattato con smalto catalitico

Lo smalto catalitico è autopulente. I residui di unto e olio vengono quindi eliminati automaticamente a temperature elevate.

Più alta è la temperatura, più efficace è il processo autopulente.

Lo smalto catalitico perde le proprietà autopulenti a causa dell'azione di prodotti abrasivi, spazzole e spugne abrasive e spray per il forno.
Smontare le parti in smalto catalitico prima di utilizzare lo spray per il forno.

Eliminare lo sporco causato da spezie, zucchero o similari

- Smontare il pannello posteriore (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Smontare il pannello posteriore".
- Pulirlo a mano con acqua calda, detersivo per lavare i piatti e una spazzola morbida.
- Risciacquare bene il pannello posteriore. Lasciarlo asciugare bene prima di rimontarlo.

Rimuovere lo sporco di oli e grassi

- Estrarre tutti gli accessori dal vano cottura (griglie di supporto incluse).
- Prima di avviare la pulizia catalitica, rimuovere lo sporco più grosso dal lato interno dello sportello e dalle superfici trattate con PerfectClean affinché non si bruci.
- Selezionare la modalità Aria calda più e una temperatura di 250 °C.
- Riscaldare il forno a vuoto per almeno un'ora.

La durata del processo dipende dal grado di sporco.

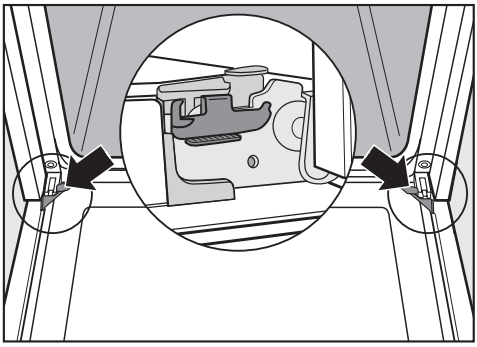
Se lo smalto catalitico è eccessivamente sporco di unto e olio, durante il processo autopulente nel vano può depositarsi una polverina.

⚠ Pericolo di scottarsi! Prima di pulire il forno a mano, lasciar raffreddare il vano di cottura.

- Pulire l'interno dello sportello con uno straccio di spugna pulito, prodotto per lavare i piatti e acqua calda o uno straccio umido in microfibre.

Le macchie più tenaci di sporco vengono eliminate man mano che si usa il forno a temperature alte.

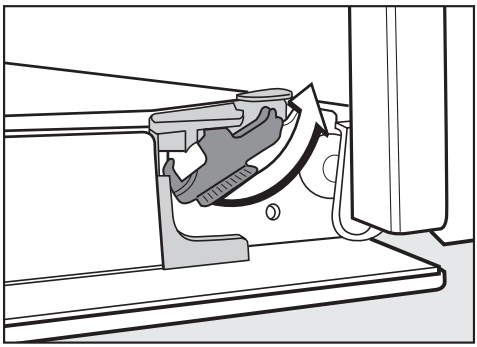
Smontare lo sportello



Lo sportello è fissato alle cerniere con ganci speciali.

Prima di togliere i ganci si dovranno sbloccare su entrambi i lati le staffe di arresto delle cerniere dello sportello.

- Aprire completamente lo sportello.

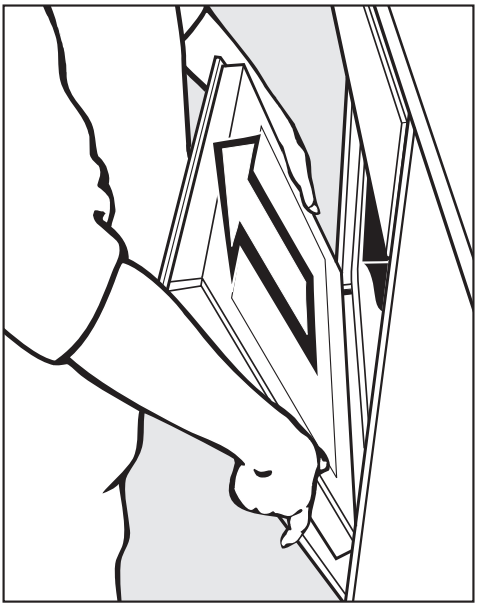


- Sbloccare le staffe di arresto abbassandole fino alla battuta di arresto.

Non tirare mai lo sportello in senso orizzontale dai ganci poiché questi battono sul forno.

Non tirare mai lo sportello afferrandolo dalla maniglia dai ganci poiché la maniglia potrebbe rompersi.

- Chiudere lo sportello fino alla battuta di arresto.



- Afferrare lo sportello lateralmente e toglierlo dai ganci tirandolo in alto. Osservare che lo sportello non si incastri obliquamente.

Smontare le diverse parti dello sportello

Lo sportello è composto da un sistema aperto di tre lastre di vetro rivestite in parte da materiale che riflette il calore.

Quando il forno è in funzione, inoltre, l'aria passa attraverso lo sportello in modo che il vetro esterno rimanga freddo.

Se si formassero macchie di sporco tra le lastre, è possibile smontare le diverse componenti dello sportello e pulire la superficie interna delle lastre di vetro.

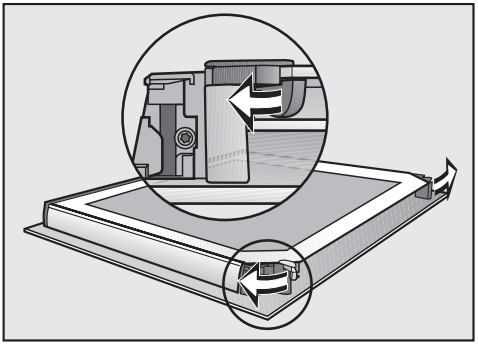
A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato. Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati. Per la pulizia delle lastre dello sportello attenersi anche alle avvertenze valide per il frontale del forno.

La superficie dei profili in alluminio viene danneggiata dallo spray per il forno. Pulire le parti solo con acqua calda, del detersivo per piatti e un straccio di spugna pulito o uno straccio umido in microfibre.

Conservare le lastre dello sportello smontate in modo sicuro affinché non si danneggino.

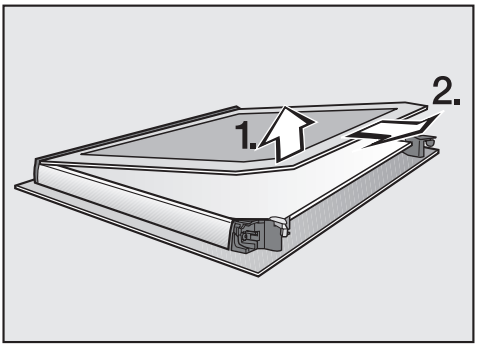
⚠ Pericolo di ferirsi!
Smontare sempre lo sportello prima di smontare le diverse parti dello sportello.

- Sistemare il vetro esterno dello sportello su un tavolo con una superficie morbida, ad es. un canovaccio, per evitare che si graffi. Per maggiore comodità si consiglia di mettere il lato con la maniglia accanto al bordo del tavolo. Se lo sportello è sistemato in piano, si eviterà che i vetri possano rompersi durante i lavori di pulizia.

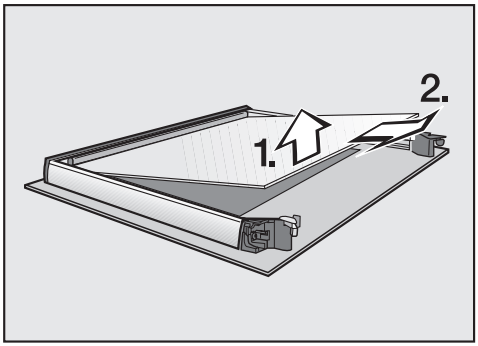


- Con un movimento rotatorio verso l'esterno, aprire i due arresti delle lastre di vetro.

Smontare la lastra interna dello sportello:

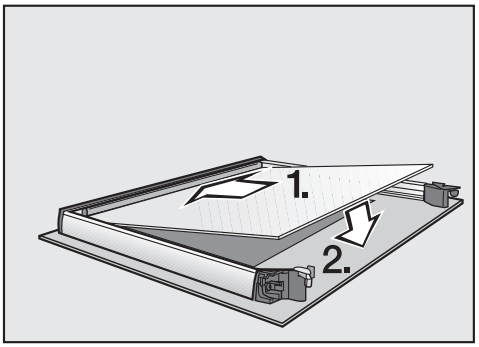


- Alzare **leggermente** la lastra interna ed estrarla dal listello di copertura in plastica.

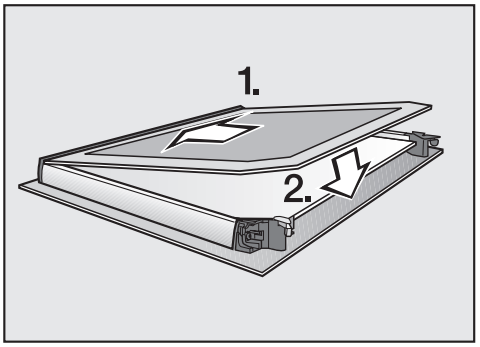


- Alzare **leggermente** la lastra centrale ed estrarla.
- Pulire le lastre dello sportello e le altre parti con uno straccio di spugna pulito, prodotto per lavare i piatti e acqua calda o uno straccio umido in microfibre.
- Asciugare tutti i pezzi con uno straccio morbido.

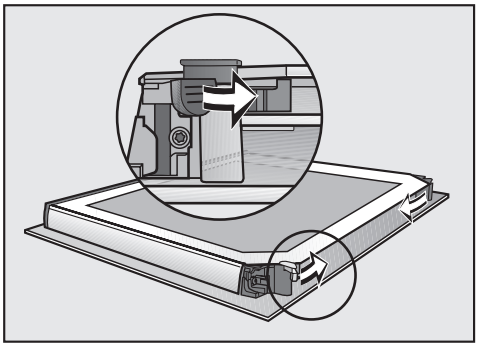
Assemblare poi con cautela le diverse parti dello sportello:



- La lastra centrale va sistemata in sede in modo da leggere correttamente il numero di matricola, vale a dire non a specchio.



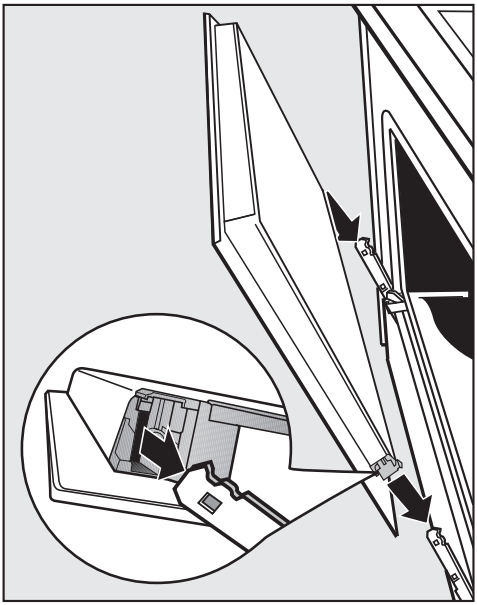
- Inserire la lastra interna, con il lato opaco rivolto verso il basso, nel listello in plastica e sistemarla tra gli arresti.



- Con un movimento rotatorio verso l'interno, chiudere i due arresti delle lastre di vetro.

Lo sportello è di nuovo assemblato.

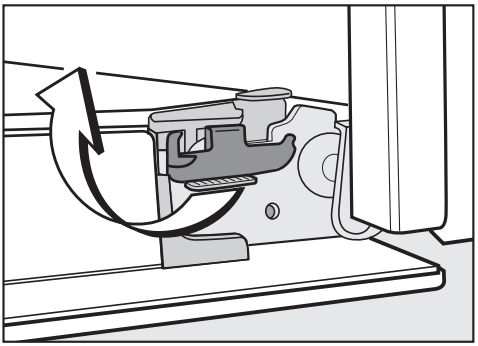
Montare lo sportello



■ Afferrare lo sportello lateralmente e inserirlo nei ganci delle cerniere. Osservare che lo sportello non si incastri obliquamente.

■ Aprire completamente lo sportello.

Bloccare assolutamente le staffe di arresto! Diversamente lo sportello si sgancerebbe dai ganci e potrebbe rimanere danneggiato.



■ Bloccare le staffe d'arresto alzandole fino alla battuta di arresto in senso orizzontale.

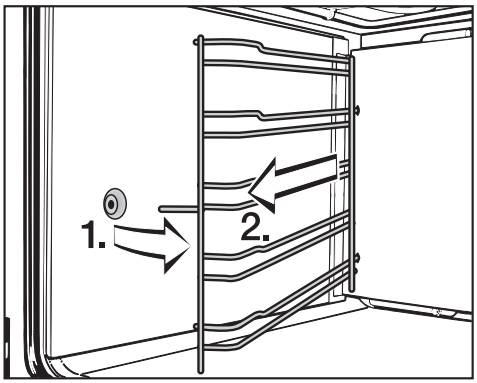
Smontare le griglie di supporto con le guide FlexiClip

⚠ Pericolo di ferirsi!
Non usare mai il forno senza le griglie di supporto montate.

È possibile smontare le griglie di supporto insieme alle guide FlexiClip (se presenti).

Se si desidera smontare le guide FlexiClip prima separatamente, seguire le indicazioni riportate al capitolo "Dotazione – Montare e smontare le guide FlexiClip".

⚠ Pericolo di scottarsi!
I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.



- Togliere le griglie di supporto dagli arresti (1.) sulla parte anteriore e smontarle (2.).

Per il **montaggio**, effettuare le operazioni in senso inverso.

- Sistemare correttamente in sede tutte le parti.

Smontare il pannello posteriore

⚠ Pericolo di ferirsi!
Non usare mai il forno senza il pannello posteriore.

Il pannello posteriore si può smontare per i lavori di pulizia.

⚠ Pericolo di scottarsi!
I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.

- Staccare il forno dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto elettrico.
- Smontare le griglie di supporto.
- Svitare le quattro viti negli angoli del pannello posteriore e toglierlo di sede.
- Pulire il pannello posteriore (v. capitolo "Residui di sporco sul pannello posteriore trattato con smalto catalitico").

Per il **montaggio**, effettuare le operazioni in senso inverso.

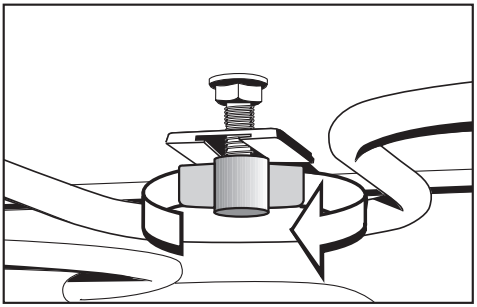
Rimontare con cautela il pannello posteriore. Le aperture devono essere disposte come illustrato nel capitolo "Forno".

- Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

Abbassare il corpo termico superiore/grill

⚠ Pericolo di scottarsi!
I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo.

- Smontare le griglie di supporto.



- Svitare il dado con le alette.

Evitare di abbassare il corpo termico superiore/grill con forza.

- Abbassare con cautela il corpo termico superiore/grill.

Adesso è possibile pulire la parete superiore del vano cottura.

- Riapplicare il corpo termico superiore/grill e riavvitare il dado ad alette.
- Rimontare le griglie di supporto.

Decalcificare il sistema di evaporazione

Quando decalcificare

Il sistema di evaporazione dovrebbe venir decalcificato periodicamente a seconda della durezza dell'acqua.

Il processo di decalcificazione può essere eseguito ad ogni momento.

Dopo un determinato numero di funzioni di cottura, appare l'indicazione di decalcificare il forno per garantire il perfetto funzionamento.

Le ultime dieci funzioni di cottura fino alla decalcificazione vengono segnalate in modo decrescente. Successivamente l'utilizzo delle modalità e dei programmi automatici con apporto di umidità è bloccato.
Sarà di nuovo possibile dopo aver eseguito la decalcificazione.

Si potranno usare tutte le altre modalità di cottura e i programmi automatici ma senza apporto di umidità.

Svolgimento della decalcificazione

Se è stato avviato un processo di decalcificazione, occorre eseguirlo completamente. Non può essere interrotto.

Il processo di decalcificazione dura circa 90 minuti e si svolge in più fasi:

1. Preparativi per la decalcificazione
2. Aspirazione prodotto decalcificante
3. Fase di azione
4. Ciclo di risciacquo 1
5. Ciclo di risciacquo 2
6. Ciclo di risciacquo 3
7. Evaporazione acqua residua

Preparativi per la decalcificazione

Per ottenere un effetto di lavaggio ideale si consiglia di utilizzare le pastiglie decalcificanti sviluppate in modo specifico per Miele.

Altri prodotti decalcificanti, che oltre all'acido citrico contengono anche altri acidi e/o sostanze indesiderate, come ad es. cloruri, possono causare danni. Inoltre se non si rispetta la concentrazione indicata della soluzione decalcificante potrebbe non essere garantito l'effetto richiesto.

Altre pastiglie decalcificanti sono disponibili presso i rivenditori o il servizio assistenza Miele oppure su www.miele-shop.com.

Occorre un recipiente con ca. 1 l di capacità.

Rispettare sempre il rapporto di miscelazione del prodotto decalcificante. Altrimenti il forno può rimanere danneggiato.

- Sciogliere 1 pastiglia decalcificante in ca. 600 ml di acqua tiepida del rubinetto.
- Preparare il tubo allegato in plastica con la ventosa.

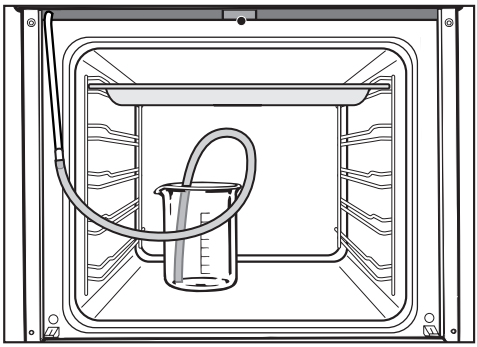
Attivare il processo di decalcificazione

❶ Selezionare "manutenzione e pulizia".

❷ Selezionare "decalcificare".

Con la modalità Cottura climatizzata e i programmi automatici già bloccati, è possibile avviare il procedimento di decalcificazione subito selezionando "OK".

❸ Inserire la placca universale fino alla battuta d'arresto nel ripiano più in alto, per raccogliere il prodotto decalcificante dopo l'utilizzo. Confermare l'indicazione con OK".



❹ Mettere la il recipiente con il prodotto decalcificante sul fondo del vano.

❺ Fissare una parte terminale del tubo in plastica al tubo di aspirazione.

❻ Introdurre fino in fondo nel contenitore con il prodotto decalcificante l'altra estremità del tubo e fissarlo al contenitore con la ventosa.

❼ Chiudere lo sportello.

❽ Selezionare "OK".

Il processo di aspirazione si avvia. Si sente un rumore della pompa.

È possibile interrompere e successivamente continuare il processo di aspirazione selezionando "stop" oppure "start".

La quantità del prodotto decalcificante aspirata può essere inferiore a quella richiesta. Per questo motivo nel recipiente può rimanere un residuo.

Appare un avviso che il processo di aspirazione è terminato.

❾ Selezionare "OK".

Si avvia la **fase di azione**. Nel display viene visualizzata la durata.

❿ Aprire lo sportello.

⓫ Lasciare sul fondo del vano il recipiente unitamente al tubo di collegamento al tubo di aspirazione e versare nel recipiente ancora ca. 300 ml di acqua, che verrà aspirata in parte mentre il prodotto già immesso espleta la sua azione.

⓬ Chiudere lo sportello.

Ogni 5 minuti circa l'acqua viene via via aspirata e si sente il rumore della pompa.

Durante l'intero processo la luce del vano rimane accesa e il ventilatore di raffreddamento funziona.

Alla fine della fase di azione si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Dopo la fase di azione occorre risciacquare il sistema di evaporazione per eliminare i residui del prodotto decalcificante.

Per sciacquare accuratamente il sistema di evaporazione, viene pompato per tre volte 1 litro d'acqua circa che si raccoglie nella placca universale.

Appare una finestra informativa con indicazioni relative alla preparazione del procedimento di risciacquo.

⓭ Estrarre la placca universale con il prodotto decalcificante raccolto, vuotarla e sistemarla di nuovo sul ripiano più in alto.

⓮ Togliere il tubo di plastica dal recipiente.

⓯ Estrarre il recipiente, risciacquarlo accuratamente e riempirlo con ca. 1 l di acqua del rubinetto fresca.

⓰ Rimettere il recipiente sul fondo del vano, fissarvi il tubicino di plastica e chiudere lo sportello.

⓱ Selezionare "OK".

Il processo di aspirazione per il **primo procedimento di risciacquo** si avvia.

L'acqua passa attraverso il sistema di evaporazione e si raccoglie nella placca universale.

Appare una finestra informativa con indicazioni relative alla preparazione del **secondo procedimento di risciacquo**.

⓲ Estrarre la placca universale con l'acqua di risciacquo raccolta, vuotarla e sistemarla di nuovo sul ripiano più in alto.

⓳ Estrarre il tubo in plastica dal recipiente e riempirlo con ca. 1 l di acqua del rubinetto fresca.

⓴ Rimettere il recipiente sul fondo del vano, fissarvi il tubicino di plastica e chiudere lo sportello.

㉑ Selezionare "OK".

㉒ Procedere allo stesso modo per il **terzo procedimento di risciacquo**.

Durante il ciclo per far evaporare l'acqua residua nel sistema di evaporazione, lasciare nel vano la placca universale con l'acqua del terzo risciacquo.

Dopo il terzo procedimento di risciacquo si avvia **l'evaporazione di acqua residua**.

Il vapore potrebbe causare ustioni. Durante l'evaporazione dell'acqua residua non aprire lo sportello.

23 Togliere il recipiente e il tubo dal vano cottura.

24 Chiudere lo sportello.

25 Selezionare "OK".

La resistenza termica del vano si accende e appare la durata dell'evaporazione dell'acqua residua.

La durata viene corretta automaticamente a seconda dell'effettiva quantità di acqua residua presente.

Al termine dell'evaporazione dell'acqua residua appare una finestra informativa con indicazioni relative alla pulizia successiva alla decalcificazione.

26 Selezionare "OK".

Si attiva un segnale acustico, se attivato (v. capitolo "Impostazioni – Segnali acustici").

Nel display appare "procedimento terminato".

27 Sfiorare ⮌ per ritornare al menù principale.

⚠ Pericolo di scottarsi!
Prima di iniziare a pulire, lasciar raffreddare il vano cottura e gli accessori.

28 Estrarre la placca universale con il liquido raccolto e successivamente eliminare i residui di vapore e di prodotto decalcificante dal forno freddo.

Chiudere lo sportello solo quando il vano cottura è perfettamente asciutto.

Cosa fare se ...?

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano col normale uso dell'apparecchio possono venire eliminate facilmente dall'utente.
Le indicazioni qui di seguito sono di aiuto ad eliminarle. Se l'anomalia persiste o la causa non è descritta, contattare il servizio assistenza.

⚠ Pericolo di infortunarsi!
Se l'installazione, le riparazioni o la manutenzione non sono eseguite adeguatamente possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali Miele declina ogni responsabilità.
L'installazione, la manutenzione e gli interventi devono essere fatti solo da persone qualificate, autorizzate da Miele.
Non aprire mai l'involucro del forno.

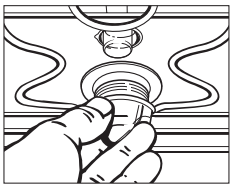
Anomalia	Causa e intervento
Il display rimane spento.	La visualizzazione dell'orologio è spenta. L'orologio appare solo appena si accende il forno. È possibile attivare la visualizzazione dell'orologio in modo permanente (v. capitolo "Impostazioni – Orologio – Visualizzazione").
	Il forno è staccato dalla corrente. ■ Controllare se i fusibili dell'impianto elettrico sono saltati. Eventualmente contattare un elettricista qualificato o il servizio assistenza Miele.
Quando si accende il forno appare l'indicazione "blocco accensione 🔒".	Il dispositivo di blocco 🔒 è attivato. È possibile sbloccarlo per una funzione di cottura tenendo premuto il sensore accanto a OK per almeno 6 secondi. È possibile disattivare permanentemente il dispositivo di blocco (v. capitolo "Impostazioni – Blocco accensione 🔒").

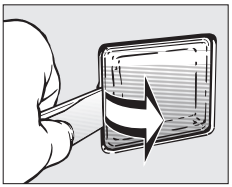
Anomalia	Causa e intervento
Il vano cottura non si riscalda.	■ Controllare se la modalità fiera è stata impostata su "on" (v. capitolo "Impostazioni – Concessionario"). Quando la modalità fiera è attiva è possibile utilizzare il forno ma la resistenza termica del vano cottura non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera.
Nel display appare l'informazione "interruzione rete - procedimento interrotto".	Si è verificata una breve interruzione della rete elettrica. Una funzione di cottura in corso si è interrotta. ■ Spegnere e riaccendere il forno. Riavviare la funzione di cottura.
Nel display appare 12:00.	L'erogazione elettrica è stata sospesa per oltre 200 ore. ■ Impostare nuovamente l'orologio e la data.
Nel display appare inaspettatamente l'informazione "durata massima di funzionamento raggiunta".	Il forno è rimasto acceso per un periodo di tempo eccezionalmente prolungato. Il dispositivo di sicurezza si è attivato automaticamente. ■ Selezionare "OK". Cancellare la segnalazione "procedimento terminato" premendo ⮌. Successivamente il forno è di nuovo pronto per l'uso.
Nel display appare "⚠ guasto XX".	Si tratta di un guasto di cui non si può eliminare la causa autonomamente. ■ Rivolgersi al servizio assistenza.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo la selezione della funzione "decalcificare" appare "questa funzione non è attualmente disponibile".	Il sistema di evaporazione è guasto. ■ Rivolgersi al servizio assistenza.
Dopo la selezione di un programma automatico appare "anomalia regolazione umidità - i programmi automatici si svolgono senza umidità".	Il sistema di evaporazione è guasto. ■ Rivolgersi al servizio assistenza. È possibile far svolgere il programma automatico anche senza apporto di umidità.
Dopo la selezione della modalità Cottura climatizzata appare "anomalia regolazione umidità - cottura climatizzata non disponibile".	Il sistema di evaporazione è guasto. ■ Rivolgersi al servizio assistenza. ■ Invece della modalità Cottura climatizzata usare la modalità Aria calda più .
Per una funzione di cottura con apporto di umidità non viene aspirata acqua.	■ Controllare se la modalità fiera è stata impostata su "on" (v. capitolo "Impostazioni – Concessionario"). Quando la modalità fiera è attiva, il forno può essere usato ma la pompa del sistema di evaporazione non funziona. ■ Disattivare la modalità fiera.
La sonda termometrica non viene rilevata. Non è possibile impostare una temperatura nucleo.	■ Verificare se la sonda termometrica è agganciata correttamente nell'apposita presa. Se la sonda non viene tuttavia riconosciuta, è guasta. Richiedere una nuova sonda presso i rivenditori o il servizio assistenza Miele.

Anomalia	Causa e intervento
Terminata la funzione di cottura si sente un rumore.	Al termine della funzione di cottura il ventilatore di raffreddamento rimane in funzione (v. voce "Impostazioni – Ventola raffreddamento prolungato").
Il forno si è spento automaticamente.	Per risparmiare elettricità, il forno si spegne automaticamente se dopo l'accensione o al termine di una funzione di cottura non si attivano altre funzioni entro un determinato tempo. ■ Riaccendere il forno.
Sullo smalto catalitico ci sono macchie color ruggine.	Lo sporco causato da spezie, zucchero o similari non viene eliminato dal processo di pulizia catalitico. ■ Smontare le parti trattate con smalto catalitico ed eliminare questi residui di sporco con acqua calda, detersivo per piatti e una spazzola morbida (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
I dolci o altre pietanze non risultano cotti a puntino pur avendo osservato i tempi indicati nella tabella per dolci e altre pietanze.	La temperatura selezionata diverge da quella indicata nella ricetta. ■ Selezionare la temperatura indicata nella ricetta.
	Le quantità degli ingredienti divergono da quelle indicate nella ricetta. ■ Controllare se è stata modificata la ricetta. Grazie all'aggiunta di più liquido o uova l'impasto diventa più umido e necessita di un tempo di cottura più lungo.

Anomalia	Causa e intervento
La torta/i dolci non risultano dorati omogeneamente.	È stata selezionata una temperatura o un ripiano sbagliato. ■ Una doratura leggermente irregolare è inevitabile. Se la differenza è notevole, controllare se sono stati selezionati la temperatura e il ripiano giusti.
	Il materiale o il colore dello stampo non sono adatti alla modalità di cottura. ■ Con la modalità Calore superiore/inferiore non sono adatti stampi chiari o bianchi. Usare stampi opachi o scuri.
	L'impostazione del catalizzatore è troppo alta. A livelli troppo alti è possibile che pietanze delicate come ad es. il pan di Spagna possa dorarsi in modo non uniforme. ■ Impostare il catalizzatore per la riduzione degli odori su un livello più basso oppure spegnerlo del tutto (v. capitolo "Impostazioni – Catalizzatore").
L'introduzione e l'estrazione delle guide completamente estraibili FlexiClip risulta difficoltosa.	Sui cuscinetti a sfera delle guide il lubrificante non è sufficiente. ■ Lubrificare i cuscinetti a sfera con lo speciale prodotto Miele. Solo lo speciale lubrificante Miele è indicato per le temperature elevate del forno. Altri lubrificanti possono incollare col caldo le guide FlexiClip. Il lubrificante Miele è disponibile presso i concessionari Miele o il servizio assistenza Miele.

Anomalia	Causa e intervento
L'illuminazione del vano cottura si spegne dopo poco tempo.	Alla consegna, la luce del forno è regolata in modo da spegnersi automaticamente dopo 15 secondi. È possibile modificare questa impostazione di serie (v. capitolo "Impostazioni – Luce forno").
La luce superiore del vano cottura non si accende.	La lampadina alogena è fulminata. Pericolo di scottarsi! I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto elettrico.  ■ Per togliere il coprilampada, girarlo di un quarto di giro verso sinistra e rimuoverlo con la guarnizione dall'involucro tirandolo verso il basso. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Sistemare il coprilampada con guarnizione nell'involucro e fissarlo girandolo verso destra. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

Anomalia	Causa e intervento
La luce laterale del vano cottura non si accende.	La lampadina alogena è fulminata. Pericolo di scottarsi! I corpi termici devono essere spenti. Il vano cottura deve essere freddo. ■ Staccare il forno dalla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa oppure disinserire i fusibili dell'impianto elettrico. ■ Togliere dal vano la griglia di supporto.  ■ Servendosi della levetta sollevare il coprilampada dal telaio di fissaggio. ■ Sostituire la lampadina alogena (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ■ Premere il coprilampada nel supporto e rimontare la griglia di supporto. ■ Ripristinare il collegamento del forno alla rete elettrica.

Servizio assistenza

Se l'anomalia non può essere eliminata dall'utente, contattare

– il concessionario Miele

oppure

– il servizio assistenza Miele.

Il numero di telefono del servizio assistenza è riportato alla fine del libretto delle istruzioni d'uso e di montaggio.

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola.

I dati sono riportati nella targhetta di matricola, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Condizioni di garanzia e durata

La durata di garanzia è di 2 anni.

Ulteriori informazioni sono contenute nelle condizioni di garanzia allegate.

⚠ Pericolo di ferirsi!
L'apparecchio dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato conformemente alle disposizioni in materia e in particolare alle norme dell'azienda locale per l'erogazione elettrica.

Se i lavori di installazione e di manutenzione non vengono effettuati correttamente, possono insorgere gravi pericoli per l'utente per i quali la ditta produttrice non risponde.

Il collegamento deve venire effettuato a un impianto elettrico regolamentare.

È consigliato **l'allacciamento mediante presa** (secondo le indicazioni) per facilitare l'interruzione della rete elettrica in caso di intervento tecnico.

Nel caso che a installazione ultimata la presa non fosse più accessibile o il **collegamento fosse fisso** si dovrà installare un interruttore onnipolare.

L'apertura tra i contatti deve essere di almeno 3 mm. Ad es. interruttori di sicurezza LS, fusibili e protezione (EN 60335).

Dati per il collegamento

I dati per il collegamento sono riportati nella targhetta di matricola, visibile, dopo aver aperto lo sportello, sulla parte anteriore del telaio.

Tali dati devono assolutamente corrispondere a quelli della rete di alimentazione.

In caso di domande a Miele indicare sempre:

– il modello,

– il numero di matricola,

– i dati di collegamento (voltaggio/frequenza/potenza massima assorbita).

In caso di modifiche del collegamento elettrico o sostituzione del cavo si dovranno usare cavi del tipo H 05 VV-F con sezione conveniente.

Premesse per l'installazione

In base alla norma 47.330 relativa alle installazioni a bassa tensione, il forno dovrà essere installato conformemente alle istruzioni di montaggio.

La protezione contro i contatti deve essere garantita dall'incasso corretto.

Forno

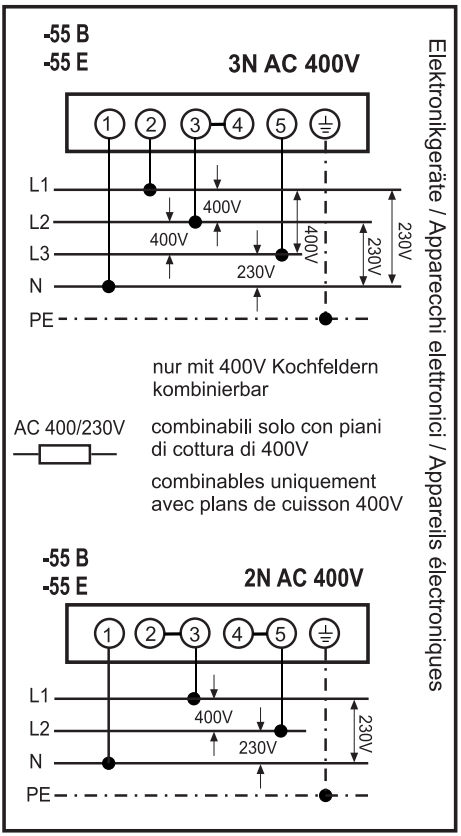
Il forno deve venire collegato alla rete elettrica con un cavo tipo H 05 VV-F con sezione conveniente, secondo lo schema di allacciamento.

Potenza massima assorbita: v. targhetta di matricola.

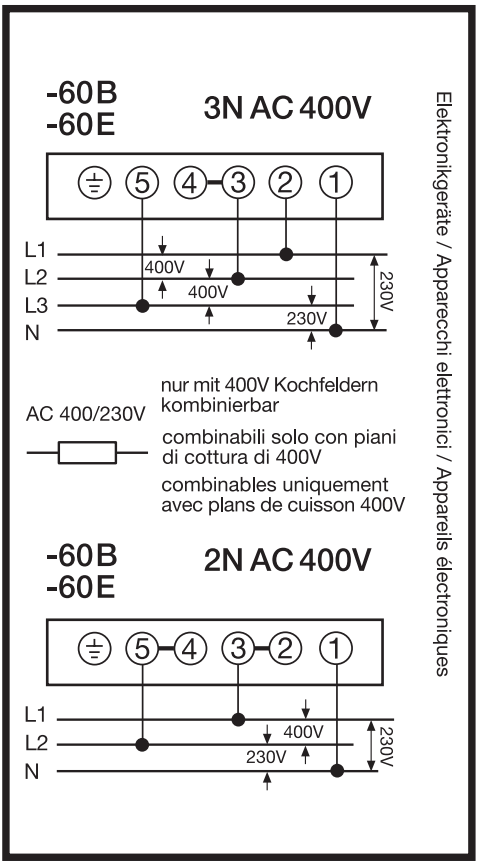
Collegamento elettrico

Schema di allacciamento

-55B, 400 V



-60B, 400 V

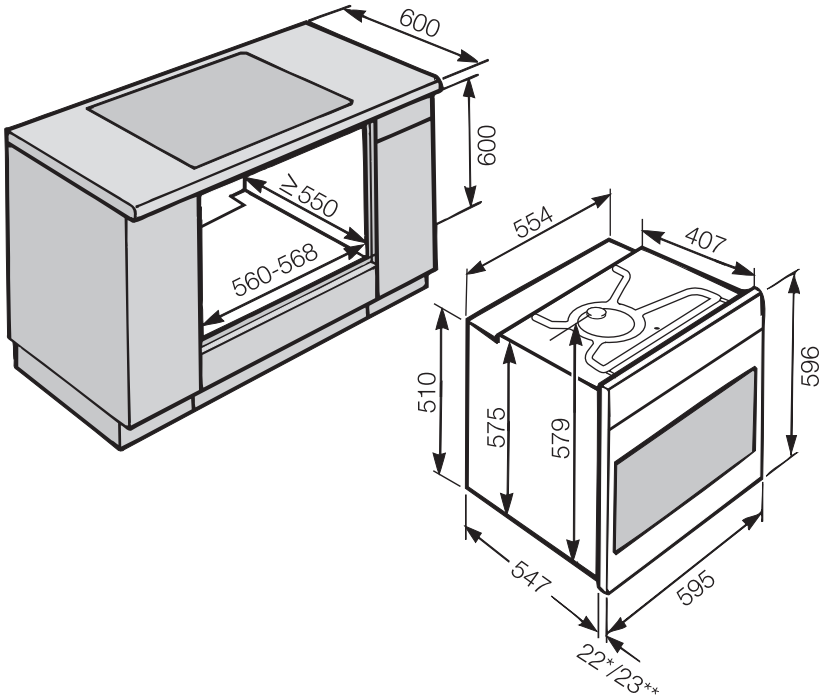


Dimensioni apparecchio e di incasso nel mobile

I dati dimensionali sono indicati in mm.

Hxx6x-60: incasso in un mobile della base

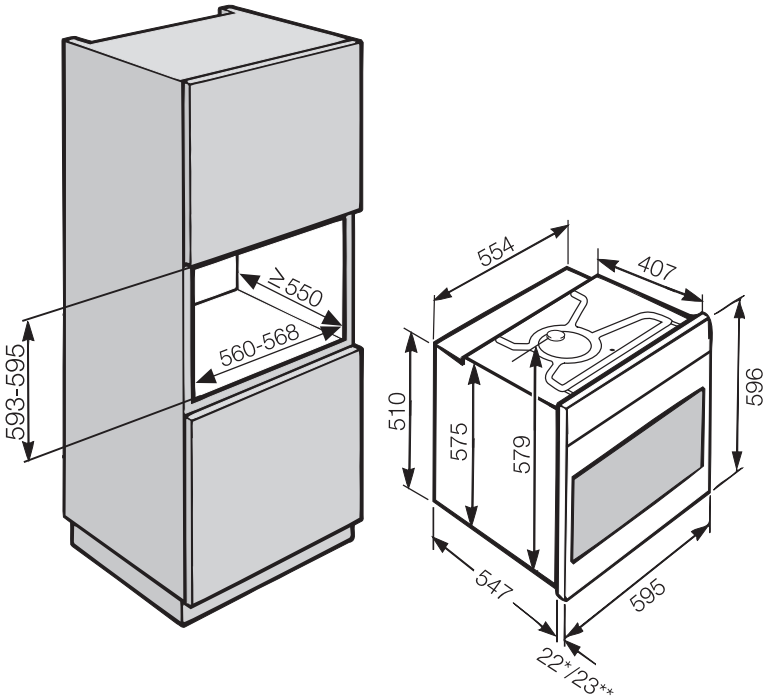
Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



* forno con frontale in vetro
** forno con frontale in acciaio

Disegni in scala per l'installazione

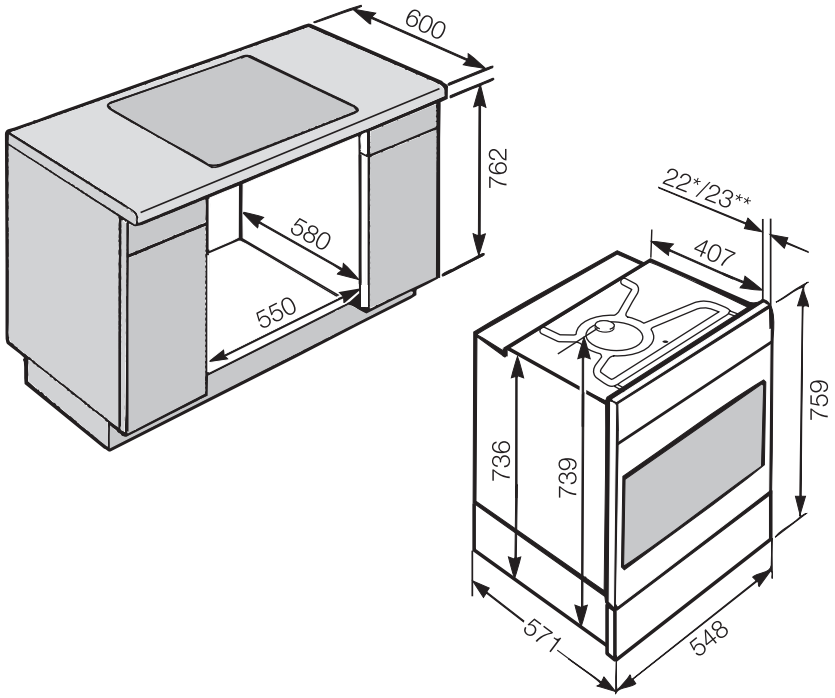
Hxx6x-60: incasso in un armadio a colonna



* forno con frontale in vetro
** forno con frontale in acciaio

Hxx5x-55: incasso in un mobile della base

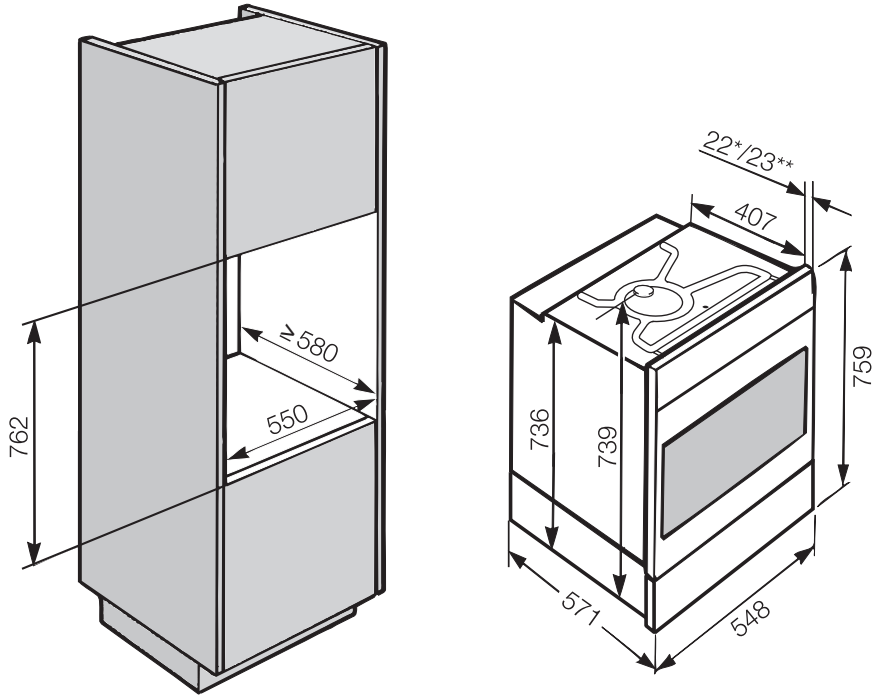
Se l'apparecchio viene installato sotto un piano cottura, attenersi alle indicazioni relative all'incasso e all'altezza del piano cottura.



* forno con frontale in vetro
** forno con frontale in acciaio

Disegni in scala per l'installazione

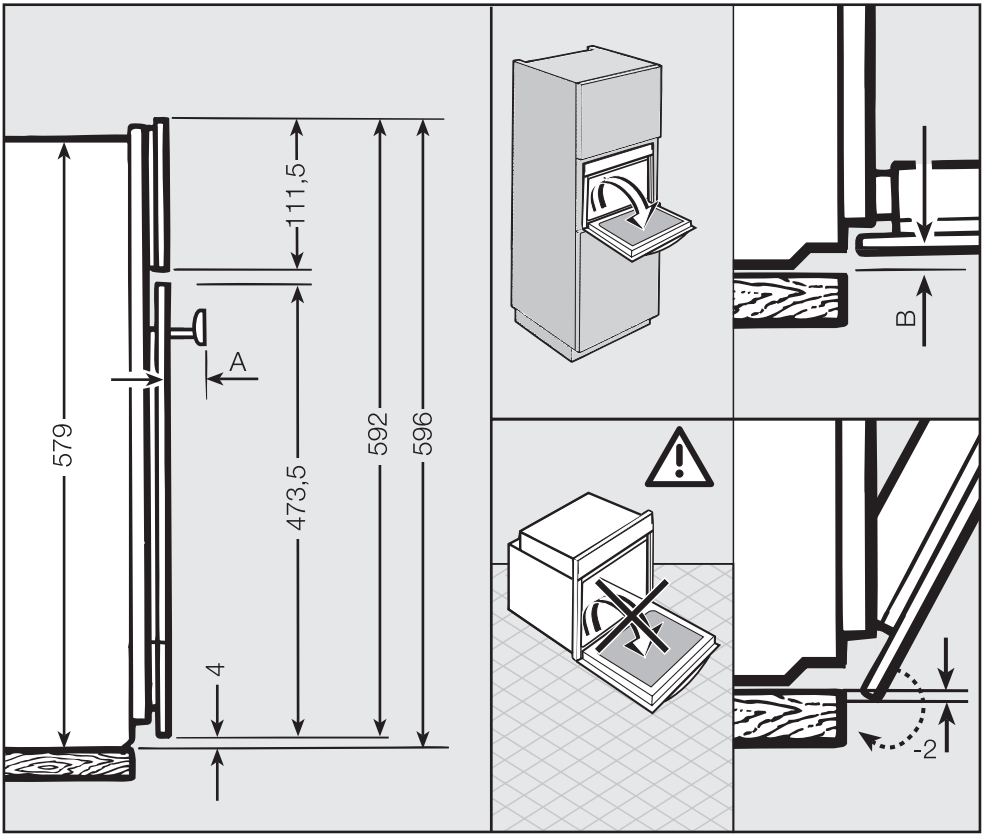
Hxx5x-55: incasso in un armadio a colonna



* forno con frontale in vetro
** forno con frontale in acciaio

Dimensioni dettagliate parte frontale del forno Hxx6x-60

I dati dimensionali sono indicati in mm.



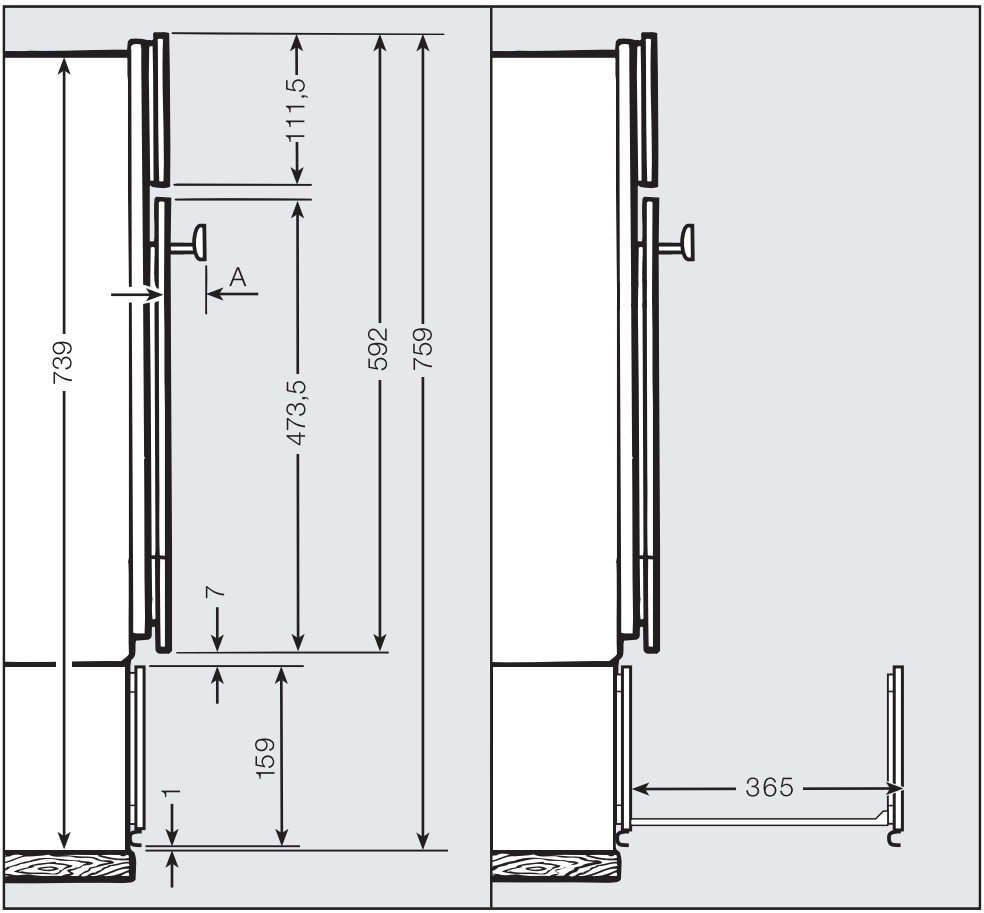
A H66xx: 42 mm

B Forno con frontale in vetro: 2,2 mm
Forno con frontale in acciaio: 1,2 mm

Disegni in scala per l'installazione

Dimensioni dettagliate parte frontale del forno Hxx5x-55

I dati dimensionali sono indicati in mm.



A H66xx: 42 mm

Hxx6x-60B

⚠ Usare il forno solo a montaggio ultimato.

Per funzionare il forno ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso).
Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Prima delle operazioni d'incasso

- Accertarsi che la presa sia staccata dal circuito elettrico.

Incassare il forno

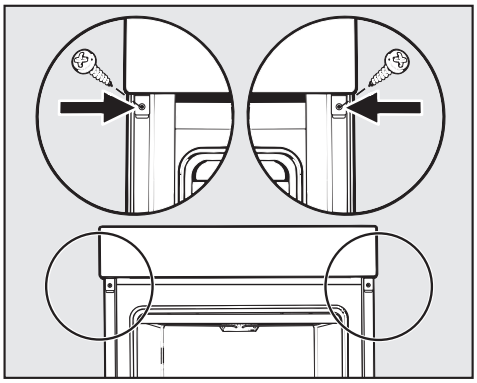
- Collegare il forno alla rete elettrica.

Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.
Per afferrarlo utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è quindi più leggero se lo si spinge nel mobile d'incasso e non viene afferrato per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

- Incassare il forno nel mobile d'incasso e posizionarlo.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.

Per fissare il forno nel mobile d'incasso sono in dotazione due paia di viti di diversa lunghezza. Per i modelli Hxx6x-60 utilizzare le viti più lunghe.



- Fissare il forno con le viti in dotazione alle pareti laterali del mobile di incasso.
- Eventualmente rimontare lo sportello (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Montare lo sportello)".

Hxx5x-55B

⚠ Usare il forno solo a montaggio ultimato.

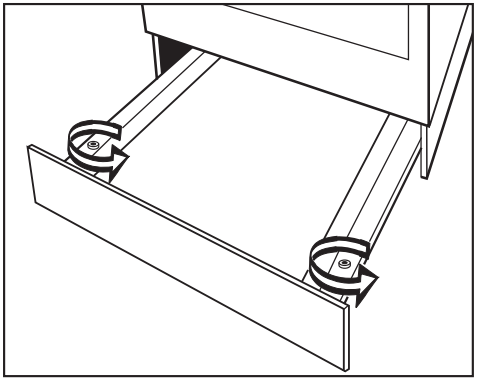
Per funzionare il forno ha bisogno di un afflusso di aria fresca sufficiente. Accertarsi che l'afflusso di aria fresca non venga compromesso (ad es. a causa del montaggio di listelli di protezione termica nel mobile d'incasso).
Inoltre l'aria fredda necessaria non deve essere riscaldata eccessivamente da altre fonti di calore (ad es. stufe a combustibile solido).

Prima delle operazioni d'incasso

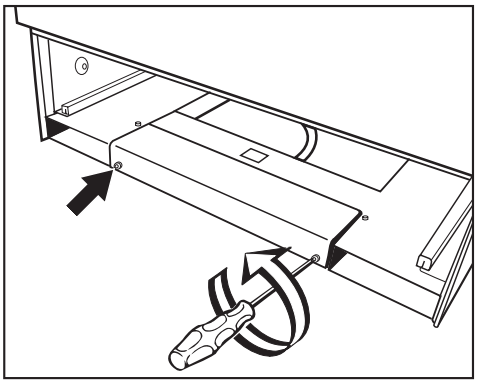
- Accertarsi che la presa sia staccata dal circuito elettrico.

Incassare il forno

La scatola di giunzione si trova sotto il cassetto per gli accessori.

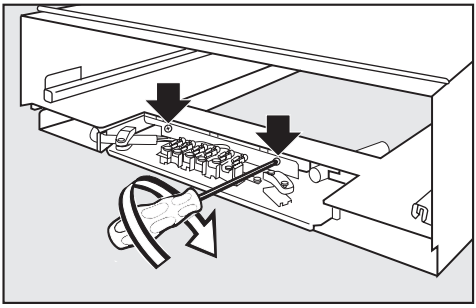


- Smontare il cassetto per gli accessori.

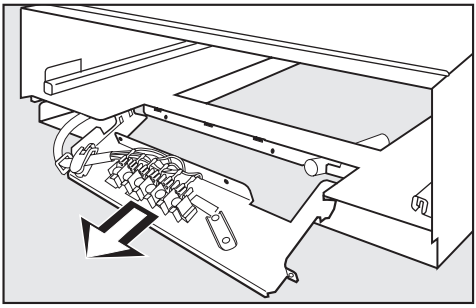


- Togliere il coperchio della scatola di giunzione.

Per facilitare le operazioni di collegamento, la scatola di giunzione può venire estratta in avanti. Per fare ciò:



- svitare le viti di fissaggio con l'involucro di metallo,



- estrarre in avanti la scatola di giunzione.
- Collegare il forno alla rete secondo le indicazioni riportate nello schema di allacciamento.
  Il cavo di collegamento deve essere sistemato correttamente attraverso il passante.
- Far rientrare la scatola di giunzione e fissarla nuovamente con le viti all'involucro.

Osservare che la scatola di giunzione sia fissata bene all'involucro.

- Fissare il coperchio della scatola di giunzione.
- Rimontare il cassetto per gli accessori.

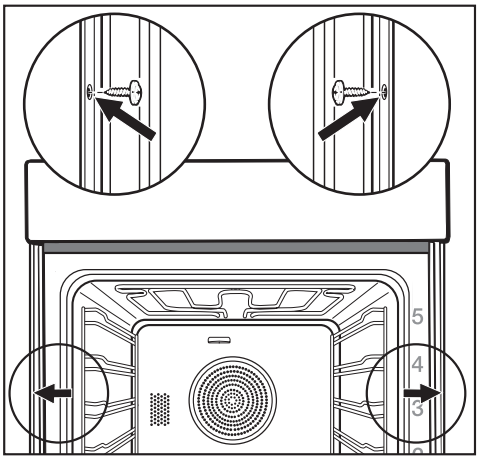
Lo sportello può danneggiarsi se si afferra il forno dalla maniglia.
Per afferrarlo utilizzare gli incavi laterali sull'involucro.

Si consiglia di smontare lo sportello prima dell'incasso (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Smontare lo sportello") ed estrarre gli accessori. Il forno è quindi più leggero se lo si spinge nel mobile d'incasso e non viene afferrato per sbaglio dalla maniglia dello sportello.

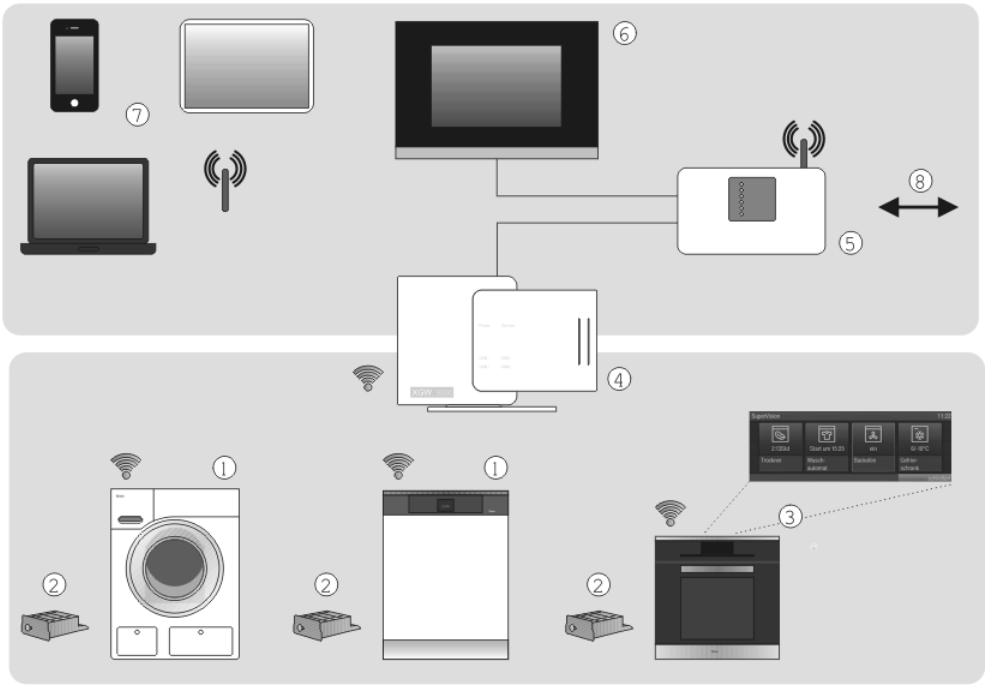
Incasso forno

- Incassare il forno nel mobile d'incasso e posizionarlo.
- Aprire lo sportello se non è stato precedentemente smontato.

Per fissare il forno nel mobile d'incasso sono in dotazione due paia di viti di diversa lunghezza. Per i modelli Hxx5x-55 utilizzare le viti più corte.



- Fissare il forno con le viti in dotazione alle pareti laterali del mobile di incasso.
- Eventualmente rimontare lo sportello (v. capitolo "Manutenzione e pulizia – Montare lo sportello)".



① elettrodomestico adatto a Miele@home

② modulo di comunicazione Miele@home XKM3000Z

③ elettrodomestico adatto a Miele@home con funzione SuperVision

④ Miele@home Gateway XGW3000

⑤ router WiFi

⑥ collegamento a sistemi di home automation

⑦ smartphone, tablet, laptop

⑧ collegamento a Internet

Miele@home

Questo elettrodomestico ①/③ è un elettrodomestico comunicante e può essere collegato al sistema Miele@home tramite un modulo di comunicazione acquistabile ② e un eventuale set necessario.

Col sistema Miele@home, gli elettrodomestici comunicanti inviano informazioni e dati sullo stato di funzionamento e sullo svolgimento del programma a un apparecchio visualizzatore ③, ad es. un forno con funzione SuperVision.

Visualizzare i dati, comandare gli elettrodomestici

– Elettrodomestico SuperVision ③
  Nel display di alcuni elettrodomestici, dotati di funzione comunicante, è possibile visualizzare lo stato di altri elettrodomestici dotati di funzione comunicante.
– Apparecchi mobili terminali ⑦
  Con PC, notebook, tablet o smartphone, nell'area di ricezione WLAN ⑤ di casa è possibile visualizzare dati sullo stato degli elettrodomestici ed attivare alcuni comandi.
– Collegamenti in rete ⑥
  Il sistema Miele@home consente di collegare in rete la casa. Con Miele@home Gateway ④ è possibile integrare gli elettrodomestici comunicanti ad altri sistemi bus di casa.

  In Germania, in alternativa al sistema Miele@home Gateway, gli elettrodomestici comunicanti possono essere integrati nella piattaforma QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart

Gli elettrodomestici allacciati a Smart Grid si possono attivare automaticamente nelle ore in cui le tariffe elettriche sono più convenienti o quando è a disposizione abbastanza elettricità (ad es. dall'impianto fotovoltaico).

Accessori necessari acquistabili

– Modulo di comunicazione XKM3000Z
– Set per la preparazione alla comunicazione XKV (legato all'elettrodomestico)
– Miele@home Gateway XGW3000

Gli accessori sono corredati di istruzioni per l'installazione e l'uso.

Ulteriori informazioni

Ulteriori informazioni riguardanti Miele@home sono riportate nel sito Internet di Miele e nelle istruzioni d'uso delle singole componenti del sistema Miele@home.

Pietanze test secondo EN 60350

Pietanze test	Placche/stampi	Modalità di cottura	[°C]	Ripiano	[min.]	Preriscaldare
frollini (8.4.1)	1 placca	Aria calda più	140 2)	2	30–40	no
	2 placche 1)	Aria calda più	140 2)	1+3	30–45	no
	1 placca	Calore superiore/inferiore	160 2)	2	15–33	sì
small cakes (8.4.2)	1 placca	Aria calda più	150 2)	2	25–40	no
	2 placche	Aria calda più	150 2)	2+4	25–40	sì
	1 placca	Calore superiore/inferiore	160 2) 6)	3	20–30	sì
torta margherita (8.5.1)	tortiera apribile Ø 26 cm 3)	Aria calda più	180 2)	2	22–30	no
	tortiera apribile Ø 26 cm 3) 4)	Calore superiore/inferiore	150–180 2) 6)	2	20–45	sì
torta di mele (apple pie) (8.5.2)	tortiera apribile Ø 20 cm 3)	Aria calda più	160 2)	2	85–105	no
	tortiera apribile Ø 20 cm 3)	Calore superiore/inferiore	180 2) 5)	1	80–95	no
pane, tostare (9.1)	griglia	Grill grande	300	3	5–10	no
grigliare hamburger (9.2)	griglia su placca universale	Grill grande	300	4	1. parte: 8–13 2. parte: 6–11	sì, 5 minuti

Aria calda più / Calore superiore/inferiore / Grill grande

Temperatura / Ripiano / Durata cottura

1) Togliere le placche dal forno anche prima del tempo se le pietanze sono cotte prima della durata di cottura indicata.

2) Durante la fase di riscaldamento disattivare la funzione "Riscaldamento rapido". Selezionare "modificare – fase riscaldamento – normale".

3) Sistemare lo stampo sulla griglia.

4) In generale, impostare la temperatura più bassa e controllare gli alimenti dopo che è trascorsa la durata più breve.

5) Dopo la selezione della modalità e della temperatura selezionare anche "modificare – Crisp function – on".

6) Disattivare il catalizzatore (v. capitolo "Impostazioni – Catalizzatore").

Dati per gli istituti di controllo

Classe di efficienza energetica

La rilevazione della classe di efficienza energetica avviene ai sensi di EN 50304/EN 60350.

Classe di efficienza energetica: A+

Per eseguire la rilevazione osservare le seguenti indicazioni:

– la rilevazione avviene nella modalità di cottura Cuocere + dorare;

– per l'illuminazione del vano cottura selezionare ""on" per 15 secondi" (v. capitolo "Impostazioni");

– disattivare il catalizzatore (v. capitolo "Impostazioni");

– durante la rilevazione nel vano cottura si trovano solo gli accessori necessari ai fini della rilevazione.
Non utilizzare ulteriori accessori eventualmente disponibili (ad es. le guide completamente estraibili FlexiClip) o i componenti con rivestimento catalitico (ad es. le pareti laterali o la lamiera superiore del vano);

– una premessa importante per la determinazione della classe di efficienza energetica è che lo sportello rimanga chiuso durante il test.
A seconda degli elementi di misurazione impiegati la tenuta ermetica della guarnizione sportello può esserne più o meno condizionata. Questo potrebbe avere un effetto negativo sul risultato della misurazione.
Tale eventuale carenza può essere compensata tenendo premuto lo sportello. A determinate condizioni sfavorevoli possono rivelarsi utili anche idonei mezzi tecnici. Tale carenza non compare nel normale uso pratico.

Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono: 0800 800 222, fax: 056 417 29 04
e-mail: info@miele.ch
Internet: www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Miele

H6650-55B; H6660-60B

CE

it - CH

M.-Nr. 10 112 230 / 01